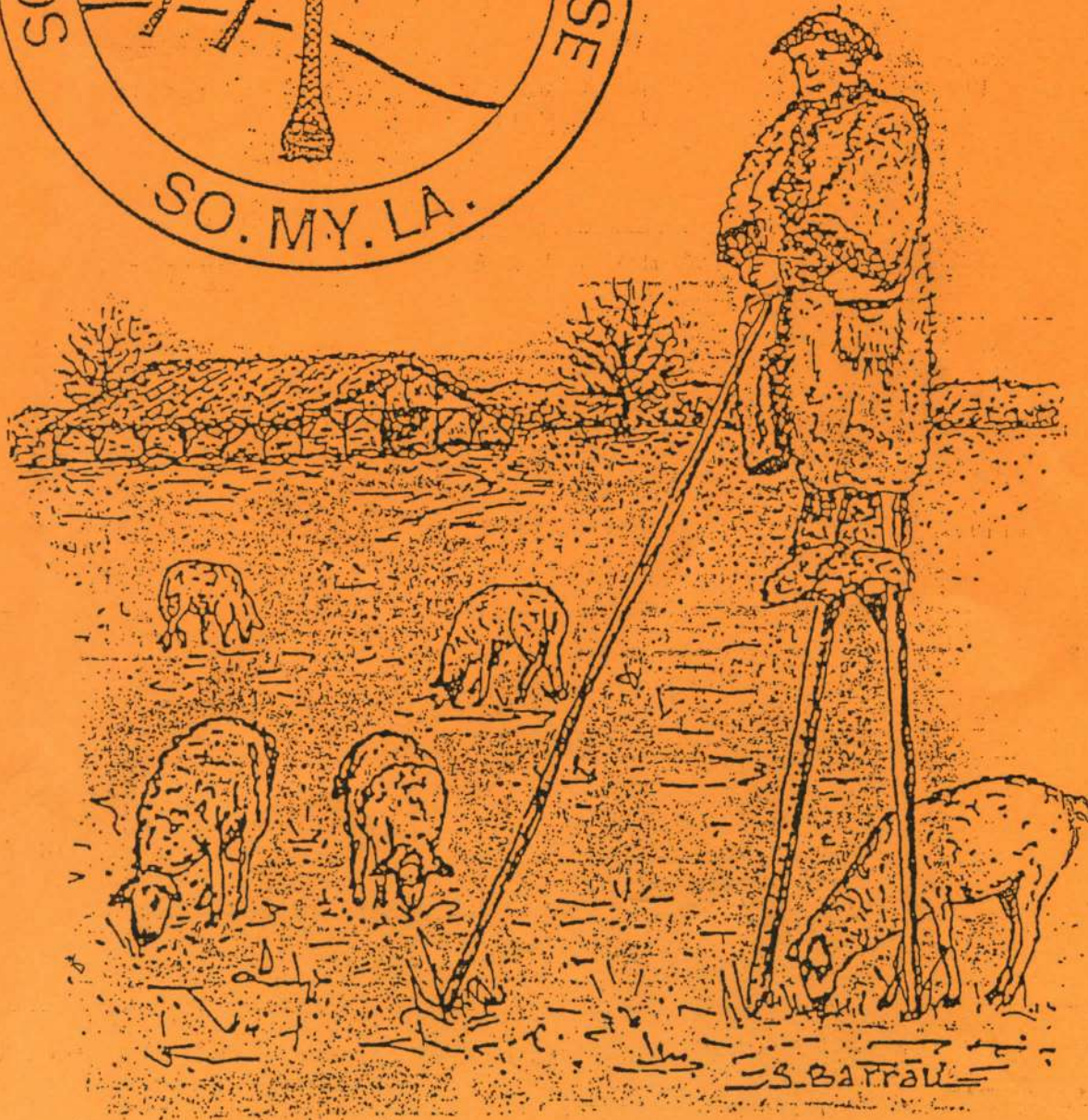


SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE

# LANDAISE

ISSN 1156-4725



MARS

1994

12

## SOCIETE MYCOLOGIQUE LANDAISE

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

Président Fondateur } Vincent Henri MESPLEDE Tél. 58 09 04 03  
et Président } 9, Avenue du Parc d'Hiver 40200 MIMIZAN-PLAGE

Vice-Présidents : Jeanine FAURE 31, Cité C.E.L. Tél. 58 81 43 04  
40200 MIMIZAN

Jean-Pierre PRUJA rue B. Pontneau Tél. 58 41 25 40  
40140 SOUSTONS

Secrétaire Général : Jean MÜHL 22, Impasse des Ecureuils  
40230 JOSSE Tél. 58 77 73 10

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 Tél. 58 42 70 95  
40170 St JULIEN EN BORN

### MEMBRES DU CONSEIL D'ADMINISTRATION :

. Mme BORDES Geneviève	- DAX	<u>SUPPLEANT</u>
. M. FAURE Roger	- DAX	
. M. Michel PESTEL	- Mt DE MARSAN	M. Guy MESSIE SOUSTONS
. Mme SIRGUE Andrée	- Mt DE MARSAN	
. M. TOUTAIN Roland	- DAX	

## S O M M A I R E

Henri MESPLEDE	Eloge funèbre	Page 1
Henri MESPLEDE	Le mot du Président	Page 2
Henri MESPLEDE	Quelques excursions S.M.F. en 1994	Pages 3 - 4
Henri MESPLEDE	Conseils aux dirigeants de sorties	Page 4
K. FROSTL	Le salon du Champignon à DAX	Page 5
Francis MASSART	Il était une fois ...	Pages 6 - 7
Pierre AIGNAN et Henri MESPLEDE	Les champignons mortels	Page 8
	L'Ouragan (à méditer)	Page 9
Pierre DEON et Jean LAROSE Guy FOURRE	La HULOTTE n° 14 (suite)	Pages 10 - 13
	Hécatombe de mycophages dans l'ex-URSS	
	Les champignons mutants !	Pages 14 - 17
	Les BOLETS (suite différée en 1995 par le manque de place)	
	Nos deuils	Page 18
Henri MESPLEDE	Sociétaires Nouveaux	Page 19
Henri MESPLEDE	Pourquoi adhérer à la SO.MY.LA.	Page 19 Bis
	Commission scientifique	Page 20
	Aide au Bulletin	Page 21
	Nominations - Comité des Fêtes de Mimi- zan	Page 22
	Sorties	Page 23
	Expositions → Sur 2ème COUVERTURE	

ASSEMBLEE GENERALE du DIMANCHE 23 OCTOBRE 1994 repas amical (encarté)  
STAGES AU VERSO, ET VOTES

### I M P O R T A N T :

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

## Eloge funèbre

Hommage de la SO.MY.LA.

à

Charles René Saldou

Président, décédé le 27/10/1993.

Mon cher René,

Je ne viens pas ici dire mon émotion, si grande qu'elle soit, mais rappeler à ceux qui nous entourent, l'homme que tu as été et dire à ta famille, avec notre peine, notre désolation et notre cordiale sympathie, tout ce que nous te devons.

Les vertus dont tu étais l'héritier, tu les avais mises au service de notre Société.

A la retraite, tu te lançais dans la vie associative; c'est là que je t'ai connu et apprécié. Tu étais vraiment un rassembleur; ce don animait toutes tes entreprises et ton "aura" était unique. On marchait avec toi en confiance et en amitié.

C'est pourquoi, au moment de te dire adieu, nous t'adressons un dernier merci en apportant à ta famille un chaleureux témoignage de la grande estime en laquelle tu étais tenu.

Je me fais l'interprète de tous les membres de la SO.MY.LA. pour adresser à Madame Jacqueline Saldou ton épouse, et à ta famille leurs condoléances attristées avec l'expression de toute leur sympathie.

Adieu, cher ami. Ton départ va créer un grand vide dans notre SO.MY.LA.

Nous te regrettons tous.

Le Président Fondateur  
Secrétaire Général, Vincent Henri Mesplède

## LE MOT DU PRESIDENT

-- Au sujet de mon absence, en été, de MIMIZAN --

### PRECISIONS :

Si je suis absent, à partir de Juin jusqu'à la fin Septembre, c'est que j'enseigne la science mycologique aux mycologues de la région parisienne.

Depuis 40 ans, je suis membre du Conseil d'Administration de la S. M. F. (SOCIETE MYCOLOGIQUE DE FRANCE) et tous les 3 ans je suis réélu.

C'est mon ami Paul OSTOYA, ex-secrétaire général de la S. M. F. qui le premier m'a fait élire à ce titre, et depuis cet engagement je continue à transmettre mon savoir à ceux qui me le demandent, tout en agrandissant et consolidant mes connaissances en accord avec notre mère et grand MAITRE, la NATURE.

J'ai été désigné secrétaire scientifique pendant 30 ans, au moins, dans les congrès et stages de la S. M. F., en France et à l'étranger.

Chaque été, je dirige une quinzaine de sorties-promenades dans les magnifiques forêts de l'ILE DE FRANCE, dont ci-joint le programme ; vous y êtes cordialement invités ainsi que vos amis, si l'occasion s'en présentait. (VOIR pages 3 et 4) .

Je suis fondateur de l'exposition de champignons au Ministère des P.T.T. et pendant 20 ans j'ai contribué à la réussite de cette belle manifestation annuelle, qui se continue (la 30ème en 1993), grâce au dévouement d'une belle équipe que j'ai formée, des amis pour la plupart.

C'est pourquoi, à ma retraite en 1970, me retirant à MIMIZAN, j'ai fondé en 1974 la SO.MY.LA. que vous connaissez et appréciez.

Voici donc, quelques précisions sur le fait que je "quitte" MIMIZAN comme l'a écrit dernièrement un "Ami".

Mais, j'y reviens toujours ! tous les ans, dois-je surajouter.

C'est donc, vous le comprendrez un devoir personnel de participation et de transmission du "faire-savoir" en mycologie, que je respecterai tant qu'il me sera possible de l'assumer.

Mimizan, le 15 Décembre 1993

Vincent Henri MESPLEDE  
Membre du Conseil d'Administration S.M.F.  
(SOCIETE MYCOLOGIQUE DE FRANCE)  
Président de la SO.MY.LA.  
(SOCIETE MYCOLOGIQUE LANDAISE)

---

### TRES IMPORTANT .

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 F. - demi-tarif : 30 F. 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.

# EXCURSIONS de 1994

-----  
S.M.F. (SOCIETE MYCOLOGIQUE DE FRANCE)

**Dimanche 19 juin. Forêt de St-Germain** sous la direction de MM.MESPLEDE, DRON et DIOMARD. Excursion d'automobilistes. Rendez-vous 10h à l'Etoile du Houx. Déjeuner au même endroit. Retour libre.

**Dimanche 26 juin. Forêt de Coye** sous la direction de MM.MESPLEDE et CERRUTI. Départ Paris Nord RER D 9h pour Orry-la-ville 9h25. Sortie en avant et à gauche en tête des trains, sans traverser les voies en direction du bâtiment de la gare. Déjeuner aux environs de l'ancienne Auberge des Genêts à Coye. Retour libre

**Dimanche 3 juillet. Forêt d'Halatte** sous la direction de MM.MESPLEDE et CERRUTI. Excursion d'automobilistes. Rendez-vous 10h Carrefour des Bâtis. On y accède en empruntant vers la sortie de Fleurines la rue à gauche. Déjeuner au même endroit. Retour libre.

**Dimanche 10 juillet. Forêt de Marly** sous la direction de MM.MESPLEDE et DRON. Départ Paris St Lazare 8h56 pour St Nom la Bretèche 9h29. Déjeuner aux environs de la gare. Retour même gare 17h22 (Paris 17h55).

**Jedi 14 juillet. Forêt de Compiègne** sous la direction de MM.MESPLEDE, DIOMARD et SACHS. Excursion d'automobilistes. Rendez-vous 10h au carrefour d'Orbay. Avant la Croix-St-Ouen, prendre la D85 sur 2 km environ, puis tourner à droite sur 300m pour arriver au carrefour. Déjeuner au même endroit. Retour libre.

**Dimanche 17 juillet. Forêt de Villefermoy** sous la direction de Mme RAPILLY, MM.MESPLEDE et FAVRE. Excursion d'automobilistes. Rendez-vous 10h Carrefour des Huit routes. Prendre la direction de Troyes par la RN19. A Morman, tourner à droite vers Montereau par la D237 jusqu'aux feux de signalisation à Ecrennes. A ces feux, tourner à gauche sur la D213. Déjeuner au Ru Guerin. Retour libre.

**Dimanche 24 juillet. Forêt de Sénart** sous la direction de MM.MESPLEDE et PODETTI. Excursion d'automobilistes. Rendez-vous 10h à la maison forestière de Montgeron. Suivre à partir de Villeneuve-St-Georges l'ancien tracé de la N6; après Montgeron, tourner à droite et suivre la lisière de la forêt. Déjeuner au même endroit. Retour libre.

**Dimanche 31 juillet. Forêt de Coye** sous la direction de MM.MESPLEDE et DIOMARD. Départ Paris Nord RER D 9h pour Orry-la-ville 9h25. Sortie en avant et à gauche en tête des trains, sans traverser les voies en direction du bâtiment de la gare. Déjeuner aux environs de l'ancienne Auberge des Genêts à Coye. Retour libre.

**Dimanche 7 août. Forêt d'Halatte** sous la direction de MM.MESPLEDE et SACHS. Excursion d'automobilistes. Rendez-vous 10h Carrefour des Bâtis. On y accède en empruntant vers la sortie de Fleurines la rue à gauche. Déjeuner au même endroit. Retour libre.

Dimanche 14 août. Forêt de Marly sous la direction de MM.MESPLEDE et DRON. Départ Paris St Lazare 8h56 pour St Nom la Bretèche 9h29. Déjeuner aux environs de la gare. Retour même gare 17h22 (Paris 17h55).

Dimanche 21 août. Forêt de Fontainebleau sous la direction de Mme RAPILLY, MM.MESPLEDE et CHANDOUINEAU. Excursion d'automobilistes. Rendez-vous 10h au carrefour de l'Epine-Foreuse sur la D115. Déjeuner au même endroit. Retour libre.

Dimanche 28 août. Forêt de Coye sous la direction de MM.MESPLEDE et CHANDOUINEAU. Départ Paris Nord RER D 9h pour Orry-la-ville 9h25. Sortie en avant et à gauche en tête des trains, sans traverser les voies en direction du bâtiment de la gare. Déjeuner aux environs de l'ancienne Auberge des Genêts à Coye. Retour libre

Dimanche 4 septembre. Forêt d'Halatte sous la direction de MM.MESPLEDE et CERUTTI. Excursion d'automobilistes. Rendez-vous 10h Carrefour des Bâtis. On y accède en empruntant vers la sortie de Fleurines la rue à gauche. Déjeuner au même endroit. Retour libre.

Dimanche 11 septembre. Forêt de Fontainebleau sous la direction de Mme RAPILLY et M.MESPLEDE. Excursion d'automobilistes. Rendez-vous 10h au carrefour du Gros Hêtre. Déjeuner au même endroit. Retour libre.

A quoi cela sert-il d'apprendre si l'on ne transmet pas ce que l'on sait.

ooo

### CONSEILS AUX DIRIGEANTS DE SORTIES

-----

Conseils à tous les dirigeants de sorties-promenades et de stages.

Se munir d'une corne à son plutôt aigu.

CORNER : -- par 2 coups séparés, à plusieurs reprises, pour se situer auprès du groupe plus ou moins disloqué.

-- par une assez longue sonnerie, plus ou moins répétée si nécessaire, pour rassembler les participants.

NOTA : Inviter les mal-entendants à vous suivre de très près, pendant toute la sortie.

Les dirigeants ne sont nullement responsables des égarements possibles de certains membres ; c'est une question de discipline concernant chacun des participants.

Prière de ne pas abuser dans les appels et rappels, car le bruit provoqué peut déranger autrui ; ne pas oublier que nous ne sommes pas chez-nous, même en prospectant dans une forêt domaniale.

Le, 10 Janvier 1994

Henri MESPLEDE

# LE SALON DU CHAMPIGNON A DAX

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

Interrogés 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 champignon. 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'accomoder 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 Hercules*, 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.

## IL ETAIT UNE FOIS ...

A l'orée du bois, entre les racines d'un grand chêne, une amanite étale le disque épanoui de son chapeau.

Elle est parvenue sans aléas à maturité; nul obstacle n'a gêné sa croissance en cette place vierge de branches mortes et de débris où un heureux concours de circonstances lui a permis de naître et de grandir. Seul incident, une limace a prélevé au passage un fragment de la chair de son chef, ce dont elle ne semble pas autrement se soucier; jugeant peut-être que la cicatrice ronde en ajoute à son air crâne.

Mais ne nous y trompons pas, sous ses abords de coquette dame Amanite cache sa mélancolie car elle sait qu'elle n'a plus que quelques heures à vivre, mais avant l'inexorable déclin, loin de consacrer ses dernières ressources seulement à la parade elle accomplit discrètement un travail fabuleux. A l'ombre de son chapeau, sur les multiples feuillettes qu'il abrite, des millions de spores viennent couronner par tétrades les petites massues des basides; d'abord minuscules, elles grossissent, mûrissent, puis une à une se détachent et tombent formant à la longue au sol un fin tapis de poussière blanche, à moins qu'un souffle d'air ne véhicule au loin leur frêle organisme. Ne croyez pas notre héroïne inconsciente, prodigue à l'excès de sa semence, cette frénésie créatrice est raisonnée car elle sait que - tellement dure et exigeante est la nature à l'égard de son espèce - seule une spore sur des millions a «peut-être» une chance de parvenir sans encombre au but qui lui est assigné. Aussi, afin d'assurer la survie de sa lignée, se dépense-t-elle sans compter jusqu'à sa décrépitude totale.

Imaginons un instant que nous sommes dans «le secret des dieux» et, observateurs privilégiés, assistons à une scène de la merveilleuse organisation de la Vie.

Nous savons quelle est la spore «élue» et la suivons tout au long de son aventure.

Notre spore est donc mûre, c'est un organisme ovoïde [pour l'espèce qui nous concerne] transparent, d'une taille d'environ dix millièmes de millimètre et dont la blancheur n'est perceptible qu'à la faveur d'une

accumulation.

Le hasard (?) veut qu'à l'instant précis où elle acquiert sa liberté et tombe doucement vers le sol, passe un mulot en quête de provisions, la spore choit donc sur le rongeur et la voici entraînée dans un long périple à travers la forêt, au milieu des touffes de buissons et de plantes, jusqu'au moment où quelque branchette agissant comme un peigne au travers du pelage du mulot la prend en charge à son tour.

Au petit matin, emprisonnée dans une larve de rosée, la spore glisse jusqu'au sol; la chance veut qu'elle séjourne en un endroit où les rayons du soleil, pour elle meurtriers, ne l'atteignent pas. Lorsque le soir l'orage éclate, les grosses gouttes ont tôt fait de l'enfourer dans la couche de terreau nourricier. Gîte et couvert assurés, elle est décidément choyée, mais cela ne suffit pas encore, plusieurs éléments doivent intervenir, se conjuguer pour lui permettre de germer: température ni trop forte, ni trop basse, humidité mais sans excès...et, peut-être d'autres facteurs que nous n'avons pas encore su déceler.

Le temps passe, la spore en sommeil survit; aucun cataclysme à son échelle ne l'a anéantie, aucun micro-organisme ne l'a détruite ou dévorée, comme ce fut le cas pour une multitude d'autres spores de sa génération.

Un beau jour, elle sent le moment venu. Toutes les conditions sont réunies qui doivent permettre sa germination. Timidement d'abord, elle part à la conquête des lieux, le fin filament qu'elle engendre et que les hommes de science appellent «mycélium primaire» cherche à tâtons sa voie, puisant par osmose sa force dans la chimie du milieu, peu à peu il s'enhardit, bifurque à droite, bifurque à gauche, cherche, cherche obstinément une chose qu'il sait indispensable à la suite des événements, une chose sans laquelle il ne pourra accomplir sa mission.

Nous, qui sommes d'avance au courant de sa saga, savons que «la chose» est là, à quelques pas, c'est-à-dire à quelques centimètres, sous la forme d'un mycélium issu d'une spore de sexe opposé "élue" dans le même temps et qui cherche aussi son complément. Et, comme c'était écrit, les deux mycéliums

primaires se rencontrent et fusionnent.

Alors les événements se précipitent. A la veille du long sommeil hivernal le «mycélium secondaire» (autre terme de spécialiste), issu de la rencontre à laquelle nous venons d'assister, acquiert à son tour force et vitalité, grâce à la fertilité de l'endroit et à la clémence du temps. Dans l'humus, à fleur de terre, il propage en tous sens ses minces canaux cloisonnés qui se divisent et se redivisent en un fin feutrage, en passant il engaine les plus fines racines (les radicelles) d'un chêne, un échange bénéfique pour les deux parties, une symbiose, s'établit.

Le froid peut venir à présent, nous pouvons augurer que gorgé d'éléments vitaux, protégé par un tapis de feuilles mortes, notre mycélium adolescent supportera allègrement les mois rigoureux.

Les rayons du soleil printanier qui peu à peu réchaufferont le sous-bois le tireront de sa léthargie, il reprendra ses jeunes activités qui peut-être seront de nouveau interrompues par un été

trop caniculaire; mais les premières ondées le verront vite redoubler d'ardeur, son assise s'étendra centimètre par centimètre. Viendra le jour où devenu adulte, bénéficiaire ou peut-être victime des conditions météorologiques [des scientifiques pensent que la production des carpophores pourrait en certains cas être liée à une souffrance du mycélium] donc, en raison des circonstances, il sentira naître une petite boule en un point des filaments mycéliens; cette tête d'épingle ou «primordium» grossira jusqu'à prendre la taille d'un œuf de pigeon, ou même de poule suivant l'espèce.

De cet œuf «volve, voile général ou universel» surgira toute pimpante une nouvelle amanite qui, au gré de son destin, produira à son tour une nouvelle génération de spores.

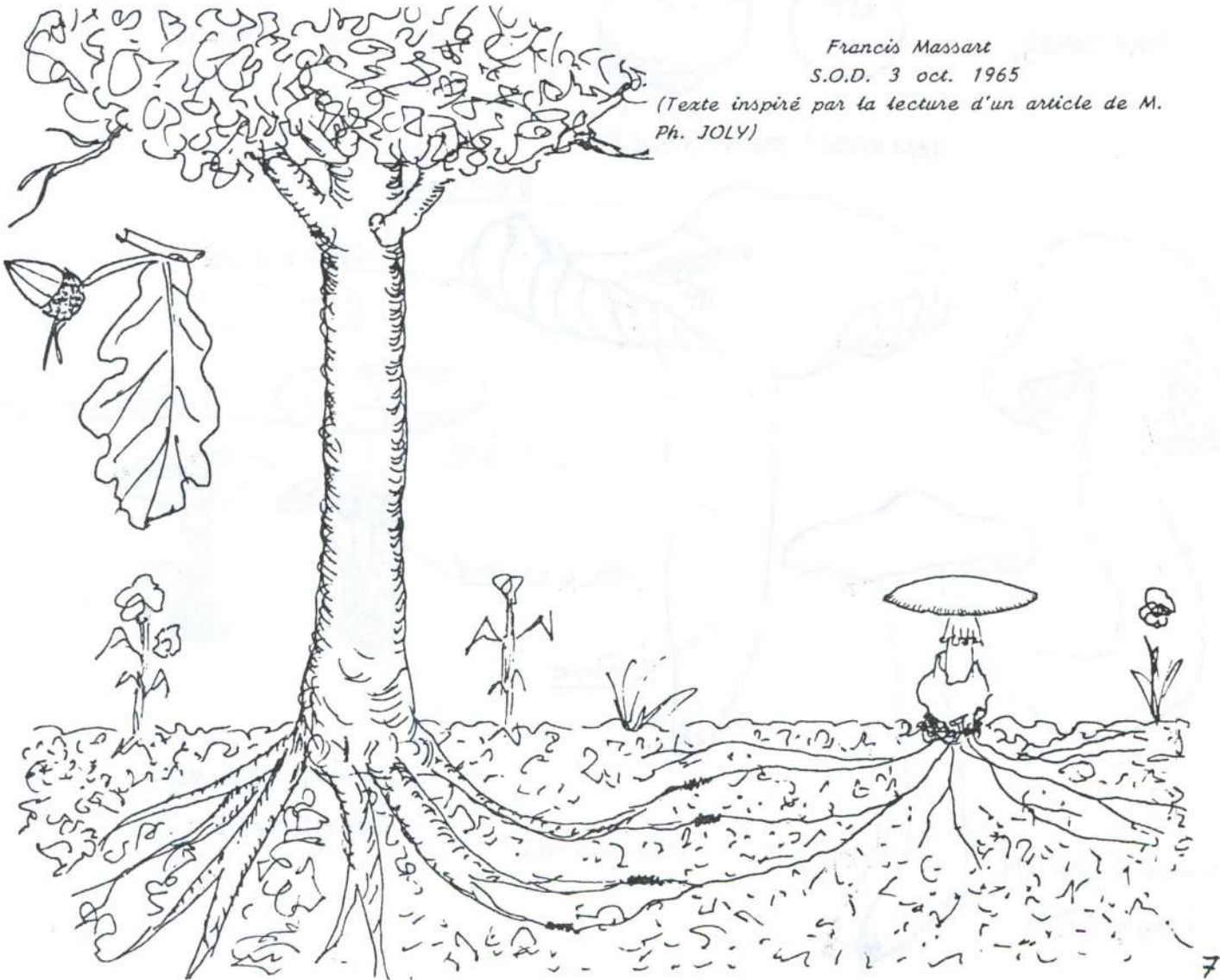
Ainsi se déroule, s'achève et recommence la ronde vitale d'un champignon parmi tant d'autres.

Belle histoire, à la fois simple et mystérieuse, d'un des innombrables visages de la création.

Francis Massart

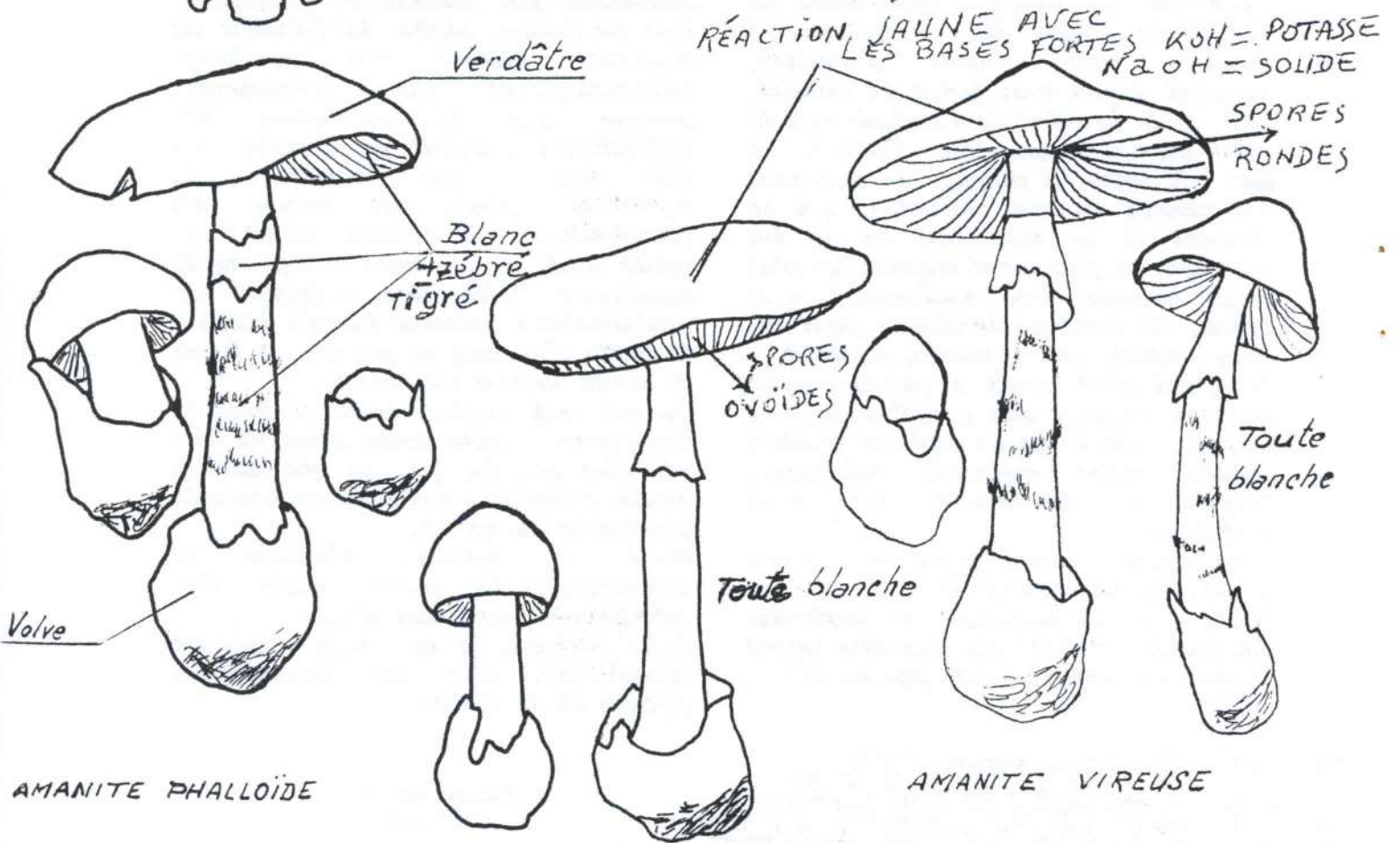
S.O.D. 3 oct. 1965

(Texte inspiré par la lecture d'un article de M. Ph. JOLY)





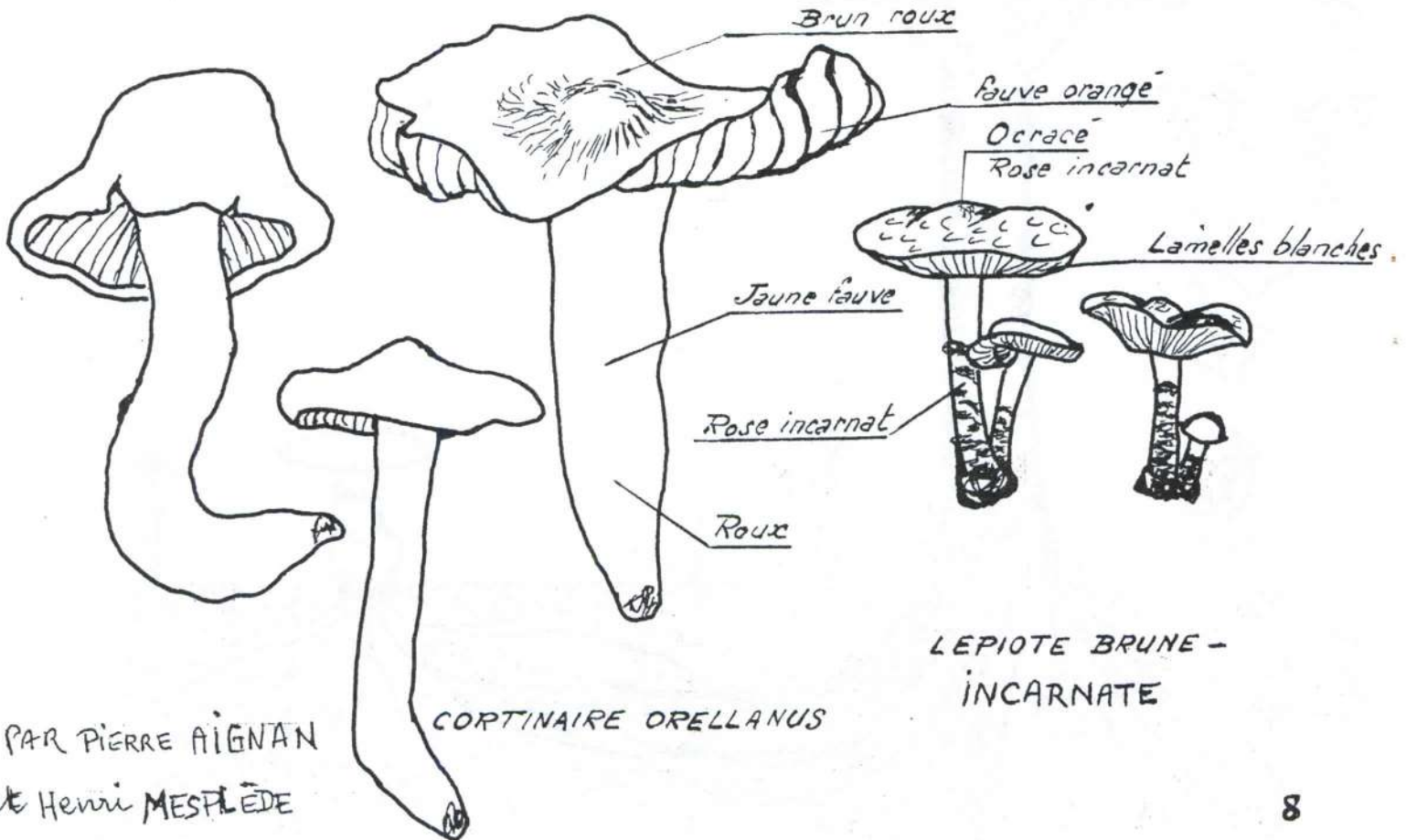
# MORTELS



AMANITE PHALLOÏDE

AMANITE VIREUSE

AMANITE PRINTANIÈRE



LEPIOTE BRUNE - INCARNATE

PAR PIERRE AIGNAN  
et Henri MESPLÈDE

# "L'OURAGAN"

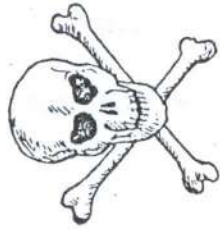
*"Tels les cyclones tropicaux au prénom féminin poétique : L'ouragan "MARCEL" s'est abattu récemment sur l'île mycologique. Le vent a atteint les 200 Kms / heure et les pluies diluviennes ont fait déborder les cours d'eau inondant les vallons, coupant les routes, les ponts et l'électricité.*

*Les dégâts sont considérables : Ordres - familles - sections - genres ont été balayés et éparpillés dans la nature ; des espèces polyfracturées se retrouvent éclatées en variétés multiples ; sur ce spectacle de désolation on voit errer, d'un air fantomatique des espèces inconnues. Pire, l'ouragan, sur son passage, a ravagé le cimetière de l'île, ramenant au jour des dénominations qu'on croyait profondément enterées depuis longtemps. La population est sous le choc, certains sont hébétés, d'autres nous disent leur inquiétude et parfois leur colère. Les nouveaux-venus dans l'île, dont je suis, regardent avec perplexité ce spectacle de désolation et se demandent de quoi demain sera fait.*

*Terminons cependant sur une note plus optimiste et écoutons les vieux autochtones, installés dans l'île depuis plusieurs générations ; ils savent bien que la bonne nature pansera les plaies et rétablira l'ordre immuable des choses ; alors les insulaires ne garderont dans leur mémoire que ce qui fait l'essentiel des ouragans de ce type : beaucoup de bruit et ..... du vent . "*

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.

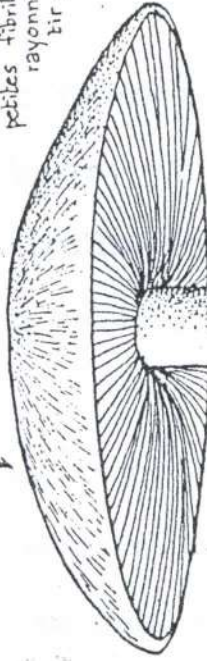
Huit heures seulement après le repas, apparaissent les premiers symptômes : vives douleurs d'estomac, sueurs froides, vomissements incessants bientôt suivis de graves troubles nerveux et d'un anéantissement physique total. A ce moment, il est bien souvent trop tard pour agir car le poison s'est introduit 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 HULOTTE DES ARDENNES (n°14) - suite -  
Avec l'autorisation de Pierre DEON pour les croquis, dessins, et de notre ami Jean IAROSE pour la partie scientifique  
(Avec nos vifs remerciements)

## Comment reconnaître l'amanite phalloïde

**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 pré (voir p. 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

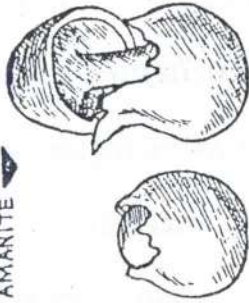
**4. LA VOLVE :**

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 TOUS LES DETAILS comme vous venez de le faire ici.

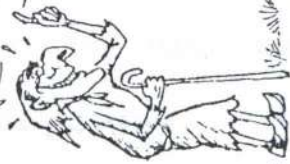
### LES AVENTURES DE LA JEUNE AMANITE



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

**SI TOUS CES 4 CARACTERES 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 :**

"vieux veut encore passer son chemin que passer l'arme à gauche"

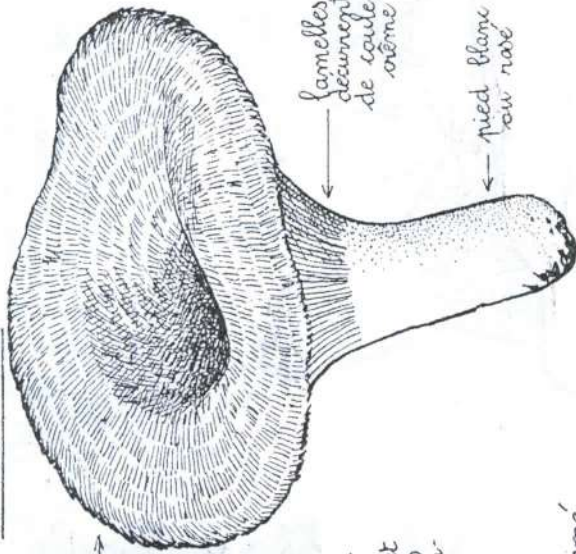


On trouve l'amanite phalloïde dans les bois de feuillus mêlés ou non de résineux, avec une préférence pour les bois de chênes

**ATTENTION ! L'AMANITE PHALLOIDE EST LE PLUS COURANT DES CHAMPIGNONS MORTELS MAIS CE N'EST PAS LE SEUL.**

# le lactaire toisonné

Chapeau légèrement en entonnoir rose ou orange couvert d'une sorte de feutrage laineux, d'où son nom.



lamelles decourentes de couleur crème

piéd blanc ou rose

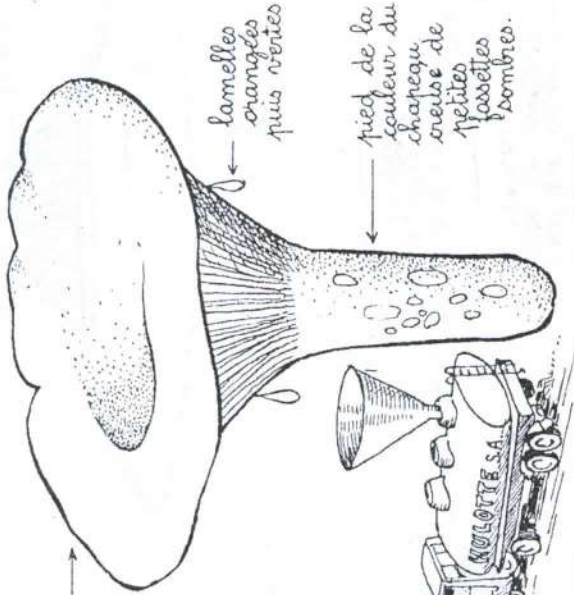
Le lactaire toisonné se rencontre en été et en automne dans les bois de bouleaux, surtout sur sol humide et marécageux.

Il peut être consommé après une cuisson prolongée mais enfin, ce n'est pas le perou. On l'appelait d'ailleurs autrefois : le lactaire à coliques... Tout un programme, comme vous voyez !

LACTARIUS TERMIOSUS - Ø 5,42 cm

# le lactaire délicieux

Tous les lactaires laissent couler, quand on les coupe, un liquide blanc ou coloré, appelé : « lait ». Le lait du lactaire délicieux est rouge foncé. Si vous cessez le pied de ce lactaire, vous verrez sa chair primitivement blanche devenir orangée puis verte.



Chapeau orangé ou rouge brique se tachant de vert puis finissant par devenir entièrement vert de gris.

Le lactaire délicieux est commun dans l'herbe, à la lisière des plantations de conifères.

Comme son nom l'indique, il est comestible, mais « délicieux », ça, c'est autre chose...

lamelles orangées puis vertes

piéd de la couleur du chapeau petites bosselles bombées.



Babette, tu sais ce que ça veut dire : « lactaire »

Je parie que non !

Forcément : une bête comme toi !

Ça veut dire : « qui donne du lait »

Du lait ! Comme moi ?!

Comme toi, parfaitement.

Un champignon qui donne du lait ! Pauvre patron... Il aura sans doute mal supporté la canicule.

hé! hé!

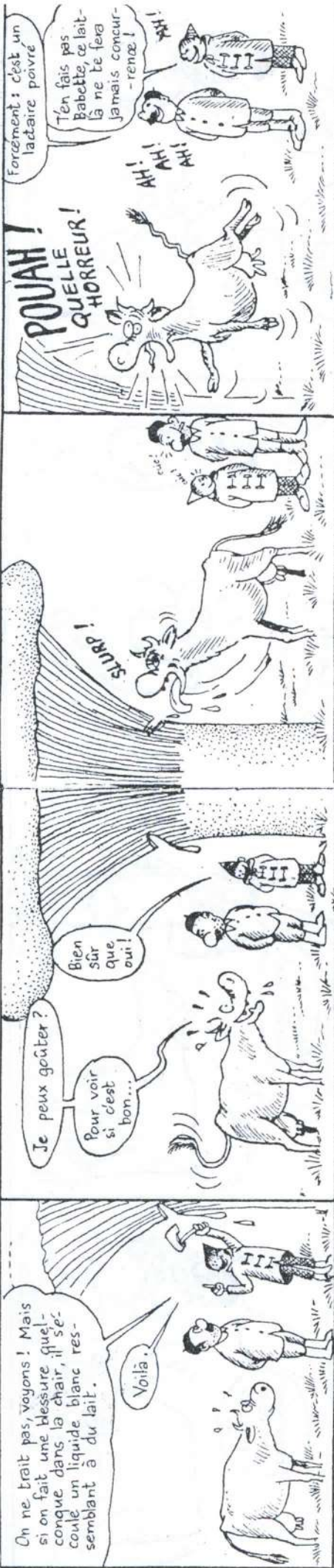
Elle ne fait pas mine mais je vois bien qu'elle est vexée

Surtout, ne le contrarions pas!

...et comment on fait pour le braire, votre champignon, patron?

Ça alors! Je n'en sais rien...

Nom d'une pipe!

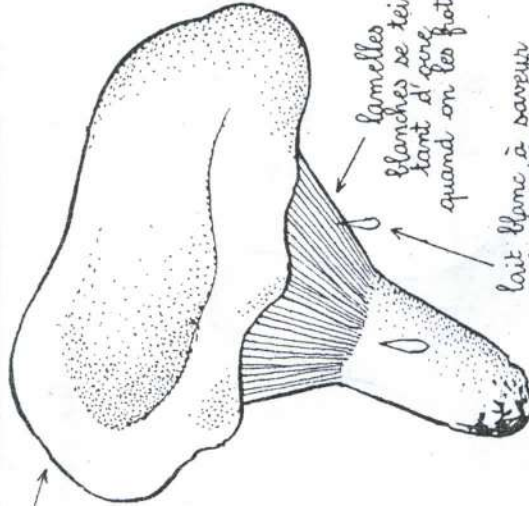


## le lactaire velouté

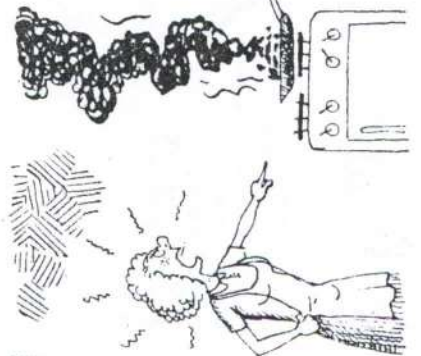
Chapeau blanc ou ocre, pâle en entonnoir, couvert d'un fin duvet, d'où son nom.

le lactaire velouté pousse dans les bois de feuillus, souvent en groupe.

IL EST COMESTIBLE après une longue cuisson mais sa valeur culinaire est nulle.



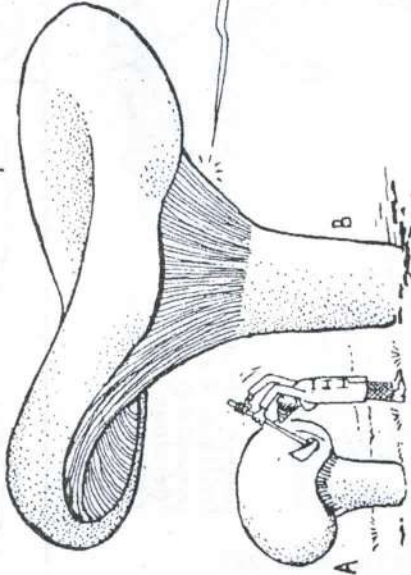
Je t'assure: c'était marqué: "longue cuisson"...



### LES DIFFÉRENCES CÉLÈBRES:

Le lactaire velouté est recouvert d'un fin duvet  
- Le lactaire poivre est lisse.

## le lactaire poivre



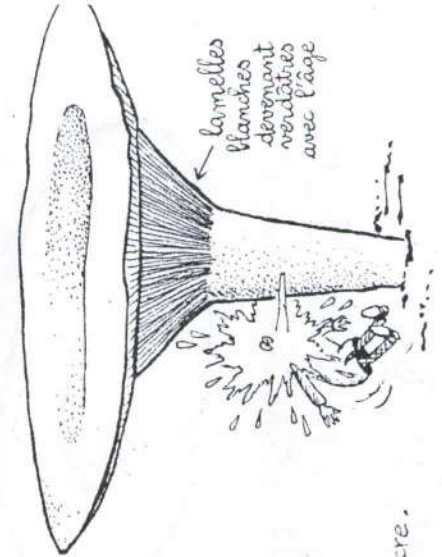
LACTARIUS PIPERATUS - Ø 8,20 cm

Chapeau d'abord convexe (fig A) puis à bords émarginés (fig B) puis en entonnoir puis du mouss, craquelé par la sécheresse.

Dans les bois sous les feuillus, et les conifères, en été.

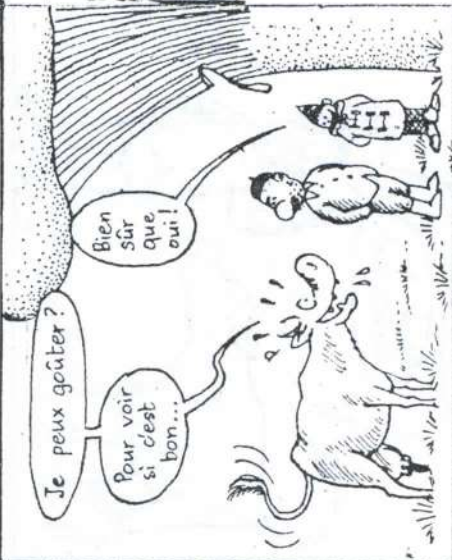
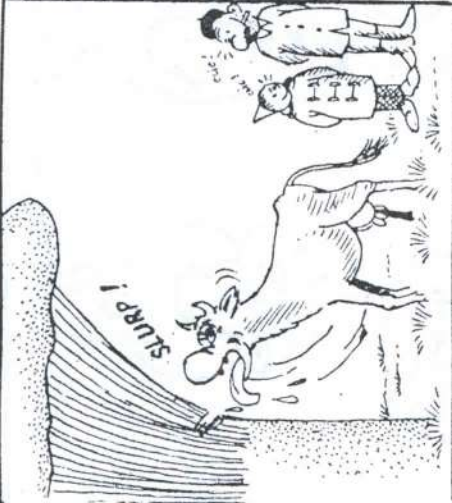
A la cuisson, le lactaire perd sa saveur poivrée. Sa chair devient verdâtre. C'est un comestible médiocre.

Blanc et nu



LORSQUE L'ON CASSE LE pied d'un lactaire, on a la même sensation au TOUCHER et au BRUIT que lorsque l'on casse un MORCEAU DE CRAIE...

C'est pas une raison pour venir me casser le pied!...



# la russule sans lait

LA RUSSULE SANS LAIT ressemble aux lactaires poivrés et veloutés, mais elle s'en distingue par un détail important : aucun lait ne coule quand on froisse les lamelles et quand on casse le chapeau.

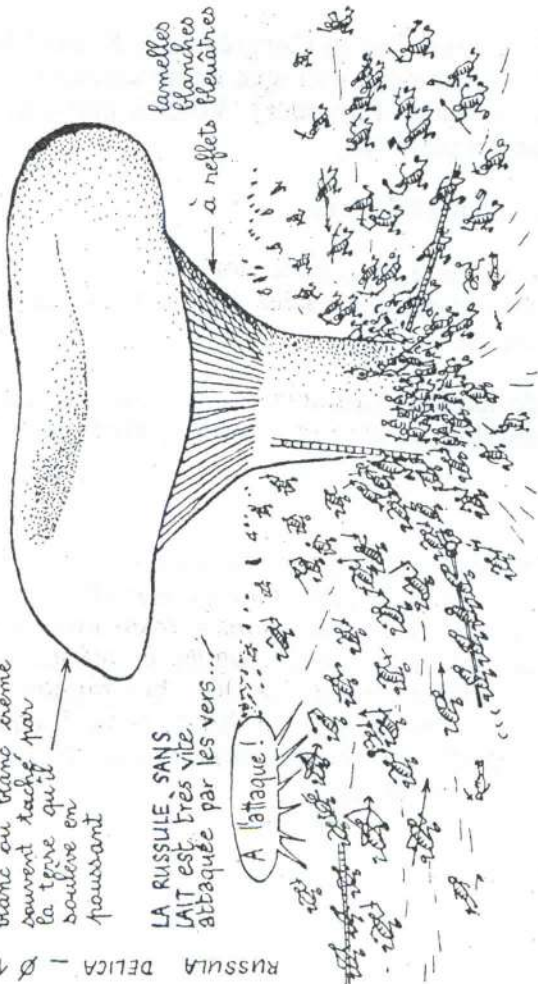
Très commune dans les forêts de feuillus.

Chapeau en entonnoir blanc ou blanc crème souvent taché par la terre qu'il souleève en poussant

LA RUSSULE SANS LAIT est très vite atteinte par les vers...

lamelles blanches à reflets bleuâtres

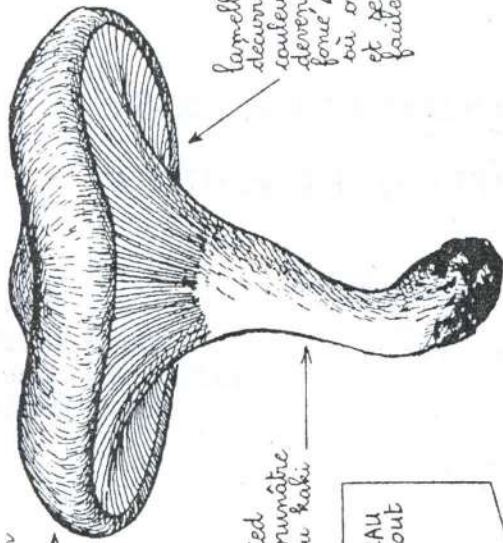
A l'attaque!



RUSSULA DELICA - Ø 10.15 cm

# le parasille enrôlé

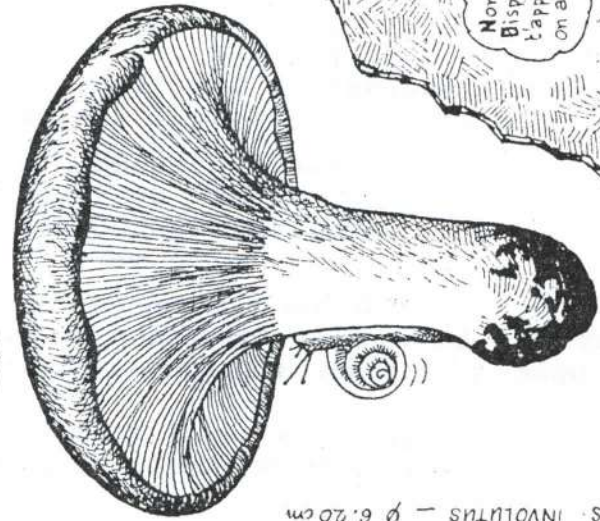
Chapeau d'abord convexe, puis plan, puis en entonnoir causeur de terre



lamelles décolorées couleur de terre devenant brun foncé à l'endroit où on les froite et se détachant facilement

Pied brunâtre ou kaki

LE BORD DU CHAPEAU est enrôlé (surtout lorsque le champignon est jeune) d'où son nom...



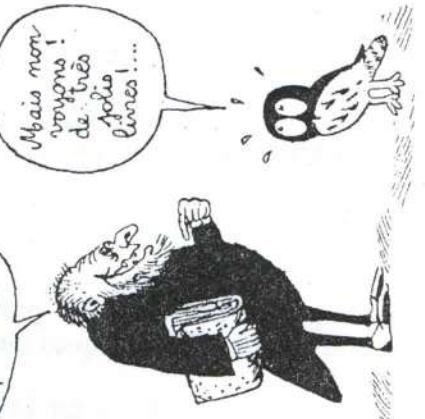
COMMUN sous les pins et sous les bouleaux, sur les talus, au bord des fossés.

Comestible mais toxique lorsqu'il est cru ou mal cuit.

PAXILLUS INVOLUTUS - Ø 6.20 cm

IL EXISTE une centaine de russules en général très difficiles à déterminer. De toutes façons, une centaine, c'est beaucoup trop pour un pauvre oiseau de nuit comme moi... Si donc vous voulez absolument en savoir plus, je vous engage à acheter un livre pour spécialistes : il en existe de très jolis, vous savez...

de très jolis spécialistes ?



Mais non voyons ! de très jolis livres !...

- LES RUSSULES**
- LES RUSSULES SE RECONNAISSENT AUX CARACTÈRES SUIVANTS :
- 1 - chair grenue
  - 2 - pas de lait
  - 3 - impression de casser de la craie lorsque l'on casse entre ses doigts le pied du champignon.

## HECATOMBE DE MYCOPHAGES DANS L'EX-URSS : LA REALITE SEMBLE PLUS SIMPLE QUE LA FICTION

Merci à mon ami Guy FOURRÉ de m'avoir personnellement autorisé à publier son article sur des "champignons mutants", hypothèse qui ne repose sur aucune base scientifique sérieuse.

Guy FOURRE  
152, rue Jean Jaurès  
79000 - NIORT

V.H. MESPLEDE S. M. F.  
Président de la SO.MY.LA.  
SOCIETE MYCOLOGIQUE LANDAISE

" Alerte aux champignons mutants " ; " L'énigme des champignons tueurs " ; " Attention au champignon qui tue " ; " Champignons mutants : nouvelle hécatombe " ; " Et si des champignons mutants poussaient déjà en France ? " ...

Ces gros titres, publiés par certains journaux au cours de l'été 92, à propos de vagues d'intoxications survenues dans l'ex-URSS depuis l'an dernier, ont inquiété à juste titre les amateurs de champignons...

Ayant été chargé, par le magazine " *Science et Vie* ", d'enquêter sur ce problème, j'ai d'abord examiné calmement toutes les informations et hypothèses dont je disposais. Puis j'ai eu la chance de rencontrer des mycologues russes et ukrainiens en septembre 1992, en participant au congrès Européen de Mycologie qui se tenait en Grande-Bretagne, et ils m'ont fait part de leur point de vue.

J'ai présenté les informations recueillies au Congrès de la Société Mycologique de France à Montluçon le 22 octobre 1992, ainsi qu'au colloque de mycotoxicologie organisé le 7 novembre 1992 à Entrevaux (Alpes de Haute-Provence). Voici à nouveau un essai de synthèse des informations et réflexions que j'ai pu réunir.

### 683 cas dont 105 décès

Le point de départ de cette affaire se situait donc dans l'ex-URSS, où des vagues d'intoxications par les champignons ont été constatées depuis 2 ans, dans les régions du sud des Républiques de Russie et d'Ukraine.

Déjà en 1991, certaines informations faisaient état de 240 cas d'intoxications, dont 30 mortelles, dans la région de Krasnodar, au pied du Caucase, ainsi que dans d'autres régions du Centre de la Russie.

En 1992, un article des *Izvestia*, en date du 18 août, rendait compte de la réunion, tenue la veille à MOSCOU, du " Comité d'état pour la surveillance sanitaire et épidémiologique " ainsi que du " Comité d'Etat pour les situations extraordinaires ". Ces deux organismes avaient réuni des mycologues, botanistes, toxicologues et médecins-cliniciens, pour enquêter sur une nouvelle vague d'empoisonnements par les champignons, portant sur 233 cas ayant entraîné 30 décès, dans 6 régions centrales et du sud du pays. Il était précisé un peu plus loin qu'en 1991, on avait recensé 450 cas d'intoxications dont 75 décès. Ce qui donnerait un total, au 17/8/92, de 683 cas dont 105 décès.

Le compte-rendu de la réunion des experts faisait état de plusieurs hypothèses pouvant expliquer ces hécatombes :

- 1) de banales confusions entre des champignons comestibles et des vénéneux ;
- 2) la pollution, le journal russe évoquant même l'éventualité " d'un Tchernobyl chimique que l'on nous aurait caché " ;
- 3) la transformation de champignons comestibles en vénéneux sous l'effet de mystérieuses " mutations " .

La première de ces hypothèses était celle qui paraissait la plus sérieuse, de l'avis des experts. Ils faisaient remarquer, d'une part qu'il y a toujours eu des intoxications dans ces régions ; d'autre part qu'ils avaient vu dans les paniers, " plus souvent que d'habitude ", des... Amanites phalloïdes !

L'an dernier déjà, un rapport d'un médecin-chef russe soulignait que tous les rescapés et les proches des victimes avaient dit avoir consommé des champignons de plusieurs espèces et notamment des " Russules vertes ". Le médecin en concluait logiquement que des confusions entre les Russules vertes et l'Amanite phalloïde pouvaient expliquer ces intoxications.

Mais les médias ne devaient retenir de ces diverses hypothèses que la plus sensationnelle, celle des " champignons mutants ", en la présentant comme une conséquence probable, sinon certaine, de la pollution d'origine industrielle ou/et de la radioactivité...

Pourtant certaines assertions apparaissaient d'emblée invraisemblables. Ainsi la radioactivité, malgré la relative proximité de Tchernobyl (700 km de là à Krasnodar), ne pouvait expliquer une vague d'intoxications et de décès immédiats. Car l'absorption de champignons contaminés par des isotopes radioactifs ne rend pas malade tout de suite, le consommateur ne s'aperçoit de rien. Le danger est réel, mais il est à long terme, puisqu'il s'agit d'une augmentation des risques de développer un cancer.

Il en est de même des pollutions d'origine industrielle, dont les effets sont le plus souvent cumulatifs et différés. Elles pourraient peut-être entraîner des intoxications graves en cas de taux extrêmement élevés, résultant d'une pollution locale particulièrement importante. Mais les régions où des intoxications ont été signalées sont éloignées les unes des autres d'environ 1 000 km du nord au sud et de l'est à l'ouest. Il est difficile d'envisager une pollution extrême sur un aussi vaste territoire.

Quant à la l'hypothèse des " champignons mutants ", elle ne repose sur aucune base scientifique sérieuse. D'éminents mycologues universitaires, comme les Professeurs Andary, Coulet, Neville, estiment qu'il serait tout à fait invraisemblable de voir subitement un grand nombre de champignons comestibles se transformer en vénéneux.

Il a été question aussi, dans un rapport venant de Russie, de " mycotoxines d'origine inconnue ", qui auraient été trouvées par un laboratoire de Krasnodar dans des champignons comestibles. Les spécialistes de mycotoxicologie estiment que cette " trouvaille " n'a guère de signification telle qu'elle était présentée, les mycotoxines pouvant être produites par des moisissures extrêmement fréquentes sur toutes sortes de supports. Et par ailleurs les champignons comestibles analysés n'étaient évidemment pas ceux qui avaient été consommés par les victimes !

Les hypothèses de champignons qui auraient été rendus dangereux par une pollution ou " mutation " mystérieuse et généralisée, reposaient sur deux éléments :

- 1) le fait que beaucoup de victimes ou de leurs proches disaient avoir consommé des champignons comestibles. Mais on n'en avait aucune preuve, il s'agissait seulement de

suppositions, qui me paraissent sans valeur : tous ceux qui s'intoxiquent sont toujours persuadés qu'ils ont affaire à des espèces comestibles, sinon on peut penser qu'ils ne les mangeraient pas ! En fait l'expérience montre que les profanes sont capables d'incroyables confusions !

2) le nombre des victimes, pouvant paraître anormalement élevé (bien qu'il soit nécessaire de relativiser ces chiffres, par rapport à une population de plus de cent millions d'habitants).

Or cette vague d'intoxications pouvait être **une conséquence indirecte de la crise économique** qui sévit dans les pays en question, et l'article des *Izvestia* du 18 août y faisait clairement allusion : " *sous la pression de nos folles conditions économiques, des dizaines de nouveaux cueilleurs se sont mis à exploiter en dilettante ces dons de la forêt, faisant fi de toutes les recommandations d'usage...* ", écrivait le journaliste russe Kim Smirmov.

Telles étaient les informations et réflexions dont je disposais lorsque je dus envoyer, au 31 août, l'article demandé par *Science et Vie*, pour parution dans le numéro d'Octobre...

### L'avis des mycologues concernés

Quelques jours plus tard, je participais au Congrès Européen de Mycologie à Kew, dans la banlieue de Londres, où 160 spécialistes, venant de 30 pays, étaient réunis. Il y avait là deux mycologues des pays concernés, un Russe et un Ukrainien (l'un et l'autre membres de l'Académie des Sciences de leur pays), et j'ai pu leur demander leur avis.

Le Pr. Solomon Wasser, de Kiev en Ukraine, présentait justement au congrès un rapport sur la radioactivité dans les champignons autour de Tchernobyl. Il démontrait que la contamination est encore importante, mais il était bien d'avis que cela ne pouvait absolument pas expliquer les hécatombes immédiates.

Le Pr. Alexander Kovalenko, de Saint-Petersbourg, **faisait partie du comité d'experts réunis le 17 août à Moscou**, et il était donc bien au courant de ce problème.

Interrogés hors séance, séparément, l'un et l'autre se sont déclarés convaincus que ces hécatombes sont dues à **de simples méprises entre comestibles et vénéneux**. Ils m'ont confirmé que la crise économique amène des milliers de citadins à se lancer à la recherche de la nourriture gratuite que pourraient constituer les champignons, et qu'il s'en vend des tonnes, dans toutes les grandes villes et même au bord des routes, sans aucun contrôle de comestibilité. Des champignons ramassés par des néophytes, qui récoltent n'importe quoi.

L'un et l'autre de mes interlocuteurs **ont vu eux-mêmes, dans des paniers de champignons récoltés pour la consommation ou la vente, des Amanites phalloïdes, des Entolomes livides, des Paxilles enroulés, de petites lépiotes du groupe *helveola*, etc...**

Ils ont souligné aussi qu'il y a toujours eu des intoxications mortelles, chaque année, dans l'ex-URSS, mais que l'information circulait moins bien dans le passé, et que la rareté et l'augmentation des prix des denrées alimentaires expliquent par ailleurs l'ampleur prise par ce problème.

Mais pour les gazettes, l'hypothèse de banales méprises était bien moins séduisante qu'un scénario de science fiction sur de mystérieuses " mutations " : Un mensuel, qui disposait par écrit de toutes les hypothèses, passa complètement sous silence celles qui paraissaient les plus vraisemblables, mais qui étaient sans doute les moins aptes à " faire vendre du papier " ...

## Le cas de Carpentras

On a même pu lire dans Le Figaro " Et si des champignons mutants poussaient déjà en France ? ", tandis que d'autres journaux transformaient carrément l'interrogation en certitude. Ainsi une agence de presse soi-disant spécialisée dans les questions d'environnement, " Europe Today ", affirmait en titre d'une dépêche en date du 24/8/92, " Les champignons mutants mortels arrivent en Europe Occidentale ".

Or l'extension à la France, puis à l'Europe Occidentale, du terrifiant phénomène, ne reposait que sur un seul cas d'empoisonnement, apparu au premier abord inexplicable, survenu à l'automne dernier à Carpentras.

Un mycophage de cette région, âgé de 57 ans, était décédé quelques jours après avoir mangé des champignons, l'intoxication s'étant manifestée par une atteinte rénale. Et avant sa mort, il avait affirmé qu'il n'avait ramassé que des champignons comestibles, des " boulets blancs "...

Nos collègues de cette région m'ont appris que le champignon appelé ainsi, par les profanes, dans les environs de Carpentras, est *Amanita ovoidea*. Or les travaux de l'équipe du Pr. Andary, à Montpellier, ont établi tout récemment qu'il existe une forme d'Amanite ovoïde très toxique, et qui avait été décrite jadis sous le nom d'*Amanita proxima*, puis synonymisée (sans doute à tort) avec *ovoidea*. Elle se distingue du type par une volve très colorée, orange à ferrugineux, et un voile membraneux, sans les flocons crémeux de l'ovoïde typique.

Sept cas d'intoxication ont été attribués au cours de l'automne dernier, à Montpellier, à *Amanita proxima*, qui produit des lésions rénales sérieuses, mais réversibles.

Il est donc très probable que le mycophage de Carpentras avait eu la malchance de " tomber " sur cette forme toxique d'ovoïde, mais qu'il n'en serait pas mort... s'il n'avait pas été victime d'une fibrillation ventriculaire au cours du traitement, comme on devait l'apprendre après le décès.

Et c'est à partir de ce seul cas, qui n'avait rien de mystérieux, ni dans son origine, ni dans son dénouement (par une crise cardiaque !), que les gazettes ont annoncé l'arrivée des champignons mutants en France et en Occident !

*Moralité : ne prenez pas trop à la lettre ce que vous lisez dans les journaux... C'est un journaliste qui vous le dit !*

### REPRODUCTION AUTORISEE

Cet article, rédigé à la demande d'une association mycologique pour son bulletin, peut être reproduit librement et gratuitement, dans toute autre publication à caractère mycologique et sans but lucratif, aux conditions suivantes :

- En cas de publication intégrale, il n'est pas nécessaire de demander l'accord préalable. Il suffira de signaler la source, et d'envoyer après parution un exemplaire à l'auteur (merci d'avance).

- Au cas où, la place faisant défaut, des coupures seraient nécessaires, prière d'envoyer à l'auteur une photocopie, avant parution, de la "mouture" envisagée. Telle ou telle coupure pourrait en effet changer plus ou moins le sens de l'article, alors que la suppression d'un autre paragraphe aussi long n'aurait pas la même importance...

## N O S D E U I L S

ROBERT ALFRED PILORGET, décédé le 20 Janvier 1993 à LABENNE (40530). Né le 4 Décembre 1910.

Il a été membre de la SO.MY.LA. pendant 12 ans, depuis le 2 Novembre 1980.

Nous adressons à sa famille nos condoléances attristées et le remercions vivement de nous avoir si longtemps, encouragés au sein de notre SO.MY.LA.

---

ANDRE DESPOUYS, né le 30 Mai 1919 à SOUPROSSE (40450), nous a quittés le 4 Juin 1993, après avoir collaboré pendant plusieurs années dans la SO.MY.LA. avec son épouse Odette, principalement en tenant à plusieurs reprises des postes en faveur du COMITE DES FETES de MIMIZAN.

C'est à ROQUEFORT (Landes) qu'il installa un commerce d'alimentation, puis se fixa à MIMIZAN dans la restauration.

Pendant la guerre, après 3 tentatives d'évasions, il réussit à s'évader et fut tout de suite enrôlé dans le maquis.

Il participa à la libération de MONT DE MARSAN, et pour cette belle action était décoré de la Médaille du Combattant.

A son épouse Odette, à ses 3 enfants et petits-enfants, nous adressons nos condoléances attristées, avec notre sympathie et nos vifs remerciements.

CHARLES REBE SALOU , PRESIDENT DE LA SO.MY.LA. (voir page N°I)

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

- 1451/ - M. BENAMEUR Marcel 4, Impasse Maurice Mary 40130 CAPBRETON  
1451 bis et Mme BENAMEUR Yvonne  
1452 - M. Robert LAVIELLE Claran 40170 MEZOS  
1453 - M. LE MATELOT Robert 5, Lot Beauregard 83149 BRAS  
1454 - Mme Louise CLAITTE Au Bourg 71570 ROMANECHE-THORINS  
1455/ - M. & Mme LACOULOUMERE Jean 16, rue Paul Claudel  
1455 bis 40280 St PIERRE DU MONT  
1456 - Mme MILHARES Rolande 40500 BAS-MAUCO  
1457/ - M. LAPEYRE André 2, rue La Fontaine 33850 LEOGNAN  
1457 bis et Mme LAPEYRE Hélène  
1458 - M. Francis MASSART Clos des Volubilis  
21, rue des Volubilis 33170 GRADIGNAN  
1459 - M. LE MERRE Philippe 23, rue Nationale 32110 NOGARO  
1460 - M. BOUEILH Jean-Pierre Apiculteur - Touyet 40700 HAGETMAU  
1461 - M. BEN SADOON Pierre-Claude Hameau de Lugan - Pavillon 13  
4, Impasse Charles de Gaulle 33140 VILLENAVE D'ORNON  
1462 - M. MATRAN Claude Moulin de Battan 40090 MAZEROLLES  
1463/ - M. & Mme Daniel KIEZER Résidence Auribat A2  
1463 bis Cuyès 40100 DAX

- 1464 - Mme BARROUMES Evelyne 7, rue Charles Dumont 40000 MT DE MARSAN  
 1465 - Mme BAERT Claire Pharmacien 40380 MONTFORT EN CHALOSSE  
 1466/ - Mme LACOSTE Suzanne 3, rue des Pluviers 40200 MIMIZAN  
 1106 déjà inscrite  
 1467 - M. MANSANO Patrick 7, rue des Genêts 40200 MIMIZAN-PLAGE  
 1468/ - M. & Mme LEGRAND 25, rue Paul Fourquet 64200 BIARRITZ  
 797 déjà inscrits  
 1469/ - M. GUYARD René 25, rue des Mérics 33120 ARCACHON  
 138 - 693 déjà inscrit depuis plusieurs années  
 1470/ - M. DROUILLET Maurice 212, Avenue Michelet 47000 AGEN  
 887 déjà inscrit  
 1471/ - M. & Mme ROYATIER 8, avenue de Leslurgues 40200 MIMIZAN-PLAGE  
 1471 bis  
 1472 - Mme FOLLIN Josette Coiffeuse 40140 SOUSTONS  
 1473 - M. LECUMBERRY Dominique 32, rue Paul Vaillant Couturier  
 94700 MAISONS-ALFORT  
 1474 - M. & Mme FREEMAN-CHANCELME Résidence Molière  
 101, Boulevard Tourasse 64000 PAU  
 1475 - Melle TEXIER Catherine 32, rue Paul Vaillant Couturier  
 94700 MAISONS-ALFORT  
 1476 - M. & Mme LASSERE J.P. et HAZERA Claudine  
 45 bis, Cité Pierre Franc 40210 LABOUHEYRE  
 1477 - M. & Mme GARCIA Gilo 18, Avenue de la Forêt 40510 SEIGNOSSE  
 1478 - M. & Mme DEMARCHI Le Palais Appt. 42 11, rue des Fusillés  
 40100 DAX  
 1479 - M. & Mme VILLATTE Fernande 7, rue Gérard Philippe  
 40990 St PAUL LES DAX  
 1480 - M. & Mme GARANX Jacques 1, Boulv. Loucheur 40100 DAX  
 1481 - M. ORDUREAU Serge Informaticien "Petit Mineur" 33840 ESCAUDES  
 1482 - M. MEMBREDE Pierre Alfer-Xokoa 40990 MEES  
 1483 - Mme WUNSCH Françoise Le Barradet LA GLORIEUSE 40090  
 1484 - Melle LINOUX Brigitte ROSTAGNAC ( Lot )  
 1485 - M. PUYOL Jean-Claude Rue Madan 40130 CAPBRETON  
 1486 - M. DOUX Christian 30, rue du Pribat 40100 DAX  
 1487 - Mme LANGLADE Marie 40 Rue Joliot Curie 40220 TARNOS

**POURQUOI ADHERER A LA SO.MY.LA.  
 ( SOCIETE MYCOLOGIQUE LANDAISE )**

**-- L E S R A I S O N S --**

Pouvoir, à travers notre bulletin, recevoir une information scientifique, accessible au grand public, par des expositions, des sorties-promenades dirigées, non pas réservée aux seuls et rares professionnels de la mycologie, de la recherche appliquée et parfois inapplicable !

C'est enfin participer pleinement à la vie de notre association par la recherche, la solidarité et la convivialité.

Adhérer relève, pour chacun, d'une volonté ferme et tenace d'agir, empreinte de bon sens dans le respect constant de la Nature.

Mimizan, le 20 Décembre 1993

Henri MESPLEDE - Président

POURQUOI ADHERER A LA SO.MY.LA.  
( SOCIETE MYCOLOGIQUE LANDAISE )

-- L E S R A I S O N S --

Renseigner le public, organiser des expositions et des sorties-promenades sur le terrain, initier ceux qui s'intéressent aux champignons, tel est le but de notre SOCIETE MYCOLOGIQUE LANDAISE (SO.MY.LA.)

Pouvoir, à travers notre bulletin, recevoir une information scientifique, accessible au grand public, par des expositions, des sorties-promenades dirigées, non pas réservée aux seuls et rares professionnels de la mycologie, de la recherche appliquée et parfois inapplicable !

C'est enfin participer pleinement à la vie de notre association par la recherche, la solidarité et la convivialité.

Adhérer relève, pour chacun, d'une volonté ferme et tenace d'agir, empreinte de bon sens dans le respect constant de la Nature.

Mimizan, le 20 Décembre 1993

Henri MESPLEDE - Président

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 !

o o o o

N O T A :

Pour tous ces rendez-vous, prévoir son pique-nique. On pourra rejoindre le groupe pour les recherches, ailleurs, dans l'après-midi. 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.

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.

**PROTOCOLE du DOCTEUR BASTIEN**

- VITAMINE C : un gramme en intraveineuse
- NEOMYCINE : deux comprimés
- BACIFURANE ( ou ERCEFURYL ) : deux gélules

Ces TROIS médicaments étant administrés trois fois par jour pendant deux jours, en surveillant en même temps le taux sanguin des transaminases.

Transmis par le Docteur Pierre BASTIEN

Le, 14 Janvier 1994

CREATION D'UNE COMMISSION SCIENTIFIQUE  
ET DES EXPOSITIONS

o o o o

- o M. BEAUVAIS Pierre de MIMIZAN
- o Mme BORDES Geneviève de DAX
- o M. CORRIHONS Jean-Denis de TARNOS
- o Mme CROUZET Claudine de DAX
- o M. DAUGEY Jean de LEOGNAN
- o Mme DUBES Annie de BRETAGNE DE MARSAN
- o M. & Mme DUPUCH Charles et Valérie de MEZOS
- o M. DURANTON de BENESSE-MAREMNE
- o Mme DUSSEAUX Claudine de BRETAGNE DE MARSAN
- o Mme FAURE Jeanine de MIMIZAN
- o M. FAURE Roger de DAX
- o Mme FLOISSAC Jacqueline de MIMIZAN
- o Mme GUAIN Simone de MIMIZAN
- o Mme GUIBBERT Hélène de SARBAZAN-ROQUEFORT
- o Mme HOURET Josiane de St LON LES MINES
- o M. LARROQUE Jean de St JULIEN EN BORN
- o M. LAULAN Paul de DAX
- o M. & Mme LECUMBERRY Dominique et Catherine de MAISONS-ALFORT
- o M. & Mme MALEUX Michel et Monique de MIMIZAN
- o M. & Mme MARTY Bernard et Françoise de MIMIZAN
- o M. & Mme MESPLEDE Vincent Henri et Paulette de MIMIZAN
- o M. & Mme MESSIE Guy et Denise de SOUSTONS
- o M. MÜHL Jean de JOSSE
- o M. NICOLLE René de MIMIZAN
- o Mme N'GUYEN Laurence de ROQUEFORT
- o M. PESTEL Michel de MONT DE MARSAN
- o M. PRUJA Jean-Pierre de SOUSTONS
- o Mme SIRGUE Andrée de MONT DE MARSAN
- o M. SIRGUE François de MONT DE MARSAN
- o M. TOUTAIN Roland de DAX
- o M. VIVANT Jean d'ORTHEZ
- o M. & Mme MICH Robert 40230 TOSSE
- o M. & Mme LEGRAND Jacques 64200 BIARRITZ
- o M. DESPAX Daniel SOUPROSSE 40250 MUGRON
- o Mme DESPOUYS Odette de MIMIZAN

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

## Versements de 10 à 50 Fr.

En 1993 (suite)

M. & Mme REGIN Georges	MEES	!	M. MEINVIELLE J.	POYANNE
M. & Mme VIVANT Jean	ORTHEZ	!	M. BERTRAND Maurice	MARSEILLE
M. & Mme DRON Sylvain	BUC	!	M. SIRGUE François	GRADIGNAN
Mme RAPILLY Josette	THOMERY	!	M. & Mme VIELNAS Max	BENESSE MAREMNE
M. & Mme VICENTE F. St	PIERRE	!	M. & Mme HOURET J.M.	St LON LES MINES
	D'IRUBE	!		

## Versement de 50 à 150 Fr.

En 1993 (suite) M. LAVIALLE Louis VILLENEUVE LE ROI

## Versements de 10 à 50 Fr.

En 1994

M. & Mme BORDES Geneviève	DAX	!	M. & Mme GALLINI ORIANO	LABASTIDE
M. & Mme FAURE Jeanine	MIMIZAN	!		D'ARMAGNAC
<del>M. &amp; Mme HERVE Jean</del>	<del>MIMIZAN</del>	!	Dr. REYNES Georges	DAX
M. & Mme FLOISSAC Jean	MIMIZAN	!	M. CAURANT Daniel	EPINAY S/SEINE
Dr. CALES & Mme	CAPBRETON	!	M. LE MATELOT Robert	BRAS
Melle DAUGAREIL M. Thérèse	St VINCENT	!	M. & Mme FOUCAULT	St VINCENT de TYROSSE
	de TYROSSE	!	Mme CLAITTE Louise	ROMANECHÉ-THORINS
M. FREEMAN Cyril	BIARRITZ	!	M. SACHS Jean-Pierre	PARIS
M. PICAT Alain	HEUGAS	!	M. CHANDOUINEAU Jean-Paul	ARCUEIL
M. & Mme DUPUCH Charles		!	M. & Mme CHANDOUINEAU Gilbert	
	et Valérie MEZOS	!		et Renée BAGNEUX
M. BEN SADOUN Pierre-Claude		!	M. & Mme RAMBEAUD	BAYONNE
	VILLENAVE D'ORNON	!	M. BORDES PIERRE	LE FUY EN VITAY
M. & Mme LEGRAND Jacques	BIARRITZ	!	M. LEJAY Pierre	PONTORSON
M. & Mme VIVANT Jean	ORTHEZ	!	M. BERTRAND Maurice	MARSEILLE
Mme BERANGER Jeanine	TALENCE	!		

## Versements de 50 à 150 Fr.

En 1994

M. & Mme MICH Robert	TOSSE	!	M. & Mme DUFEYTE Roger	St VINCENT DE TYROSSE
M. & Mme LAULAN Paul	DAX	!		
M. & Mme MESSIE Guy	SOUSTONS	!	M. & Mme HENRY André	CHAMPIGNY s/MARNE
Melle CROUZET Claudine	DAX	!	Mme PINATEL Christiane	POMAREZ
M. FAVRE Jean BRIE COMTE ROBERT		!	M. FRANCOULON André	VANVES
		!	M. NICOLLE René (200 F)	Membre bienfaiteur

## RETRIBUTION

COMITE DES FETES DE MIMIZAN 1.680 Fr.

## SUBVENTIONS EN 1993/1994

MUNICIPALITE DE MIMIZAN	2.000 Fr.
MUNICIPALITE DE DAX	1.000 Fr.
MUNICIPALITE DE LABOUHEYRE	250 Fr.
CONSEIL GENERAL DES LANDES	2.000 Fr.

Jean MÜHL, officier d'intendance retraité, donc disponible.

Depuis plus de 30 ans, j'ai fait sa connaissance dans le Muséum d'Histoire Naturelle de Paris, alors qu'il étudiait les champignons et venait me les faire identifier le lundi après-midi dans les locaux de la S. M. F. ( SOCIETE MYCOLOGIQUE DE FRANCE ).

Ses connaissances en cryptogames sont élevées. Il possède une grande valeur à gérer, à coopérer avec calme et pondération.

C'est une excellente candidature comme membre du Conseil d'Administration dans notre SO.MY.LA.

ooo

Roland TOUTAIN, retraité, donc disponible.

J'ai constaté son remarquable esprit d'équipe, sa coopération, sa solidarité, son volontariat et sa bonne éducation. Il est de ceux qui participent et porteront haut les couleurs de la SO.MY.LA.

C'est un exemple à suivre par tous les membres de la SOCIETE MYCOLOGIQUE LANDAISE.

ooo

Ces deux sociétaires ont été élus membres du CONSEIL D'ADMINISTRATION de la SO.MY.LA.

Monsieur MESPLEDE a été élu Président et Monsieur MÜHL a pris la fonction de Secrétaire Général, après élection.

YONS - LIT ET MIXE (40170)

Le, 5 DECEMBRE 1993

### A P P E L A U X S O C I E T A I R E S

-----

Vous avez constaté que depuis longtemps, la SO.MY.LA. tire un bénéfice attribué par le COMITE DES FETES DE MIMIZAN (Service Municipal).

Cette rétribution provient du bénévolat de quelques membres de notre Société au service du COMITE DES FETES, surtout pendant la saison estivale.

Sociétaires locaux, venez grossir le rang de ces quelques personnes dévouées.

Renseignez-vous auprès de la SO.MY.LA.

M E R C I !

Mimizan, le 27 Janvier 1994  
Le Président : V. H. MESPLEDE

LES CHAMPIGNONS - LES ARBRES - LES PLANTES SAUVAGES

PROGRAMME SORTIES 1994

- A partir de 14h, projection de diapositives sur les BOLETS, chez notre ami ROGER FAURE 14 Avenue des Tuileries, à DAX.
- DIMANCHE 24 AVRIL : DAX - "BOIS DE BOULOGNE" - Rendez-vous 10 h. aux environs du Centre Aéré et du camping ALBALADEJO.
- DIMANCHE 8 MAI : AZUR - ETANG DE SOUSTONS NORD-EST. Rendez-vous à 10 h. au parking du camping MUNICIPAL (non celui de la Paillote).
- JEUDI 12 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. A partir de 14h projection de diapositives sur les bolets et autres champignons par H. MESPLEDE.
- DIMANCHE 15 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, "LE BIENVENU" près de l'Eglise.
- SAMEDI 21 MAI : SORTIE SPECIALE : LES AMANITES PRINTANIERES DES LANDES. Rendez-vous à St GEOURS de MAREMNE à 10 h. précises sur le parking situé derrière l'Eglise. Prospection du Tuc de Tinon et des bois de St VINCENT de TYROSSE.
- SAMEDI 28 MAI : BOIS DE CAGNOTTE (sur la D. 23 entre DAX et PEYREHORADE) Rendez-vous sur le parking face "Hôtel BONI" au centre du village de CAGNOTTE à 10 h. précises. Etude des champignons de Printemps et des ORCHIDEES LANDAISES.
- DIMANCHE 5 JUIN : LE MASSIF DES ARBAILLES (Pays Basque). Rendez-vous 9 h 30 à 2 km. au sud-ouest de MAULEON-LICHARRE, au carrefour de la route D 918 (MAULEON-LARCEVEAU) et de la route d'AUSSURUCQ.
- DIMANCHE 12 JUIN : SORTIE DUNES : LA DUNE DE TARNOS. Rendez-vous à 9 h 30 précises, sur le parking du magasin TELESECOURS (après ONDRES sur la N.10 vers le sud, prendre la sortie départementale 85- le magasin est à droite à 2 ou 3 km.)
- SAMEDI 18 JUIN : Forêt d'IRATY (Pays-Basque). Rendez-vous à St JEAN le VIEUX, sur la place (au carrefour de la D. 933 et de la route de MENDIVE et IRATY à 9 h 30 précises.
- SAMEDI 25 et DIMANCHE 26 JUIN : BIOUS-ARTIGUES. Possibilité d'hébergement au CHALET GASCOGNE aux EAUX-BONNES (près de l'Eglise) et pour ceux qui le désirent, dès le vendredi 24 Juin, à partir de 17 h. Egalement, il sera possible d'avoir des repas froids pour le midi des samedi 25 et Dimanche 26. A préciser au moment de l'inscription qui sera à adresser à : M. Jean-Pierre PRUJA rue B. Pontneau 40140 SOUSTONS - T° 58 41 25 40 Date limite d'inscription : 15 JUIN - IMPERATIF Chaque matin, départ des EAUX-BONNES (P.A.) à 9 h. Rendez-vous près de l'Eglise.
- DIMANCHE 3 JUILLET : BOIS DE CHERAUTE (64) Rendez-vous à 9 h 30 sur la place surplombant l'Eglise de l'Hôpital St Blaise sur la D.25 entre la N.636 (PEYREHORADE/OLORON) et MAULEON.
- DIMANCHE 20 NOVEMBRE : 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 27 NOVEMBRE : 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 4 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).

# EXPOSITIONS 1994

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>	Samedi	15 OCTOBRE	} CHATEAU DE NAHUQUES
	Dimanche	16 OCTOBRE	
<u>MONTFORT</u>	Mercredi	19 OCTOBRE	} MAISON DE RETRAITE
<u>MIMIZAN</u>	Samedi	22 OCTOBRE	} FOYER MUNICIPAL Avec présentation de nombreuses photos
	Dimanche	23 OCTOBRE	

A 11 heures, au FOYER MUNICIPAL, Salle A - DIMANCHE 23 OCTOBRE 1994  
ASSEMBLEE GENERALE, suivie du repas traditionnel et amical, à l'HOTEL DU CENTRE à MIMIZAN.

<u>VIEUX-BOUCAU</u> (ECOLES)	Samedi	29 OCTOBRE	} SALLE DES ASSOCIATIONS
	Dimanche	30 OCTOBRE	
	Lundi - matin	31 OCTOBRE	
<u>LABOUHEYRE</u>	Mardi	1er NOVEMBRE	} SALLE DES FETES
<u>D A X</u> (ECOLES)	Samedi	5 NOVEMBRE	} NOUVELLES HALLES "Patio"
	Dimanche	6 NOVEMBRE	
	Lundi - matin	7 NOVEMBRE	
<u>St VINCENT DE TYROSSE</u> (ECOLES)	Samedi	12 NOVEMBRE	} Dans le HALL de la MAIRIE
	Dimanche	13 NOVEMBRE	
	Lundi - matin	14 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 des 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 - et à tous les membres de la Commission des Expositions.

o o o o

## 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 1994 : 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 24 Octobre 1993.

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

o o o o

DÉPÔT LÉGAL

MARS 1994

Sté MYCOLOGIQUE LANDAISE



**SO-MY-LA**

HOTEL DE VILLE  
40200 MIMIZAN  
C.C.P. Bordeaux 2541.07 X

