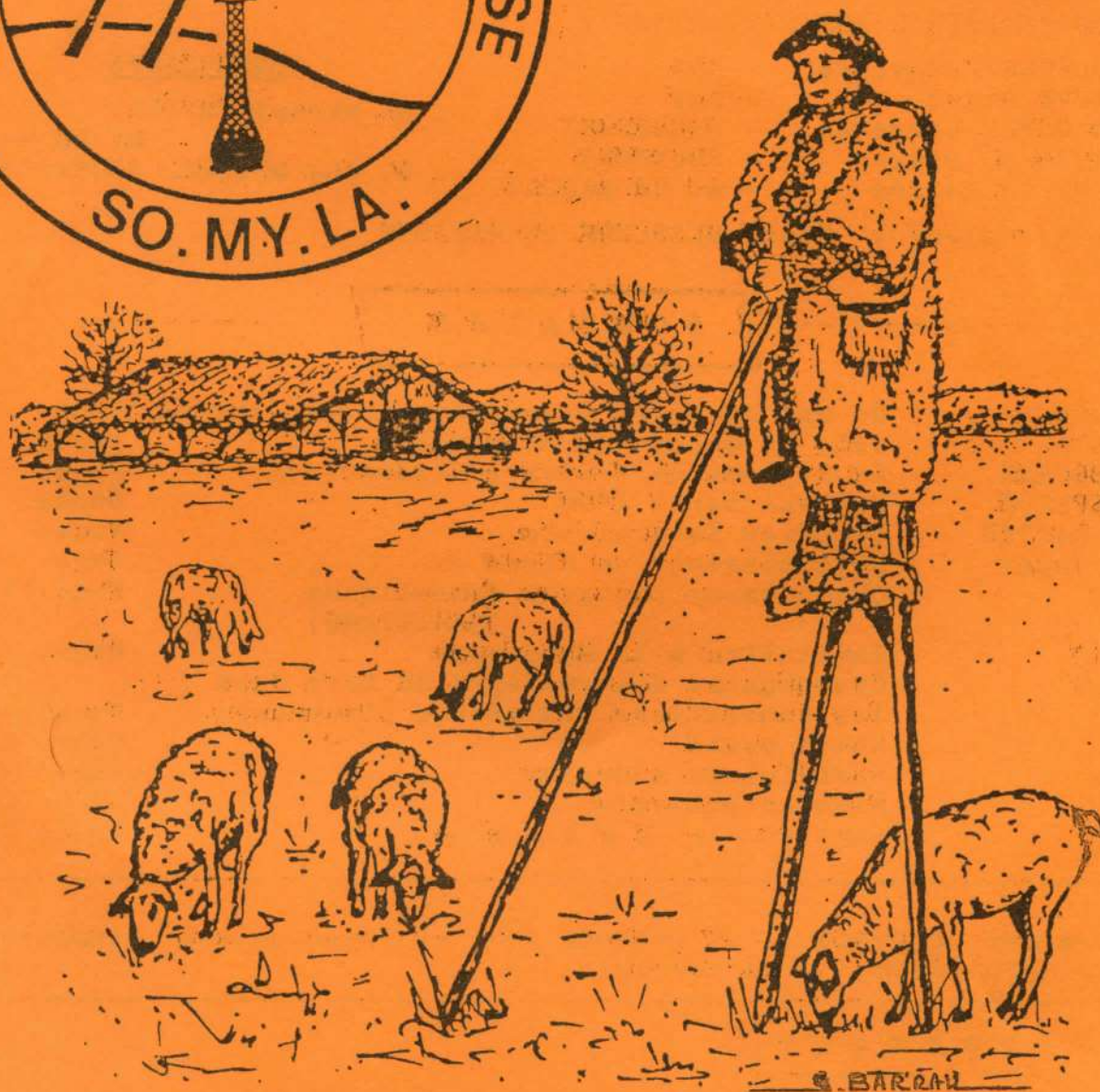


SOCIÉTÉ

MYCOLOGIQUE

LANDAISE



BULLETIN

1991

n° 9

SOCIETE MYCOLOGIQUE LANDAISE

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

Président : C. R. SALDOU "Istana Kita" R. de Mengine Tél. 58 72 25 73
40130 CABRETON
Vice-Présidents : Janine FAURE 31, Cité C.E.L. Tél. 58 82 43 04
40200 MIMIZAN
René NICOLLE 84, Avenue de la Plage Tél. 58 09 12 06
40200 MIMIZAN
Secrétaire Général : Henri MESPLEDE 9, Avenue du Parc d'Hiver
40200 MIMIZAN-PLAGE Tél. 58 09 04 03
Secrétaire : Jacqueline FLOISSAC 94, Avenue de la Plage
40200 MIMIZAN Tél. 58 09 10 17
Trésorier : Paulette MESPLEDE 9, Avenue du Parc d'Hiver
40200 MIMIZAN-PLAGE Tél. 58 09 04 03
Trésorier-Adjoint : Jean LARROQUE Cabiron Tél. 58 42 70 95
40170 St JULIEN EN BORN

MEMBRES DU CONSEIL D'ADMINISTRATION :

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

Président Fondateur : Henri MESPLEDE de MIMIZAN

S O M M A I R E

| | | |
|-----------------|--|---------------|
| René SALDOU | Un mot de votre (tout nouveau) Président | Page 1 |
| Kurt PROSTL | DAX, la Mecque du champignon | Pages 2 à 3 |
| Georges BECKER | Le Royaume de toutes les surprises | Pages 4 à 5 |
| Henri MESPLEDE | Rapport moral 1990 | Pages 6 à 7 |
| Félix Le DANTEC | Le Chien Naturaliste | Pages 7 à 8 |
| Louis Béranger | Déterminateur ou Flore ? | Page 9 |
| R. BOLLET | Champignons sauvages domestiqués (SCHIIITAKE) | Pages 10 à 11 |
| Luc BAILLY | Initiation à la Mycologie | Pages 12 à 16 |
| Roger HEIM | Champignons destructeurs du bois dans les habitations (La mэрule pleureuse) | Pages 17 à 22 |
| | Notre deuil | Page 22 |
| | Sociétaires nouveaux | Page 23 |
| | Aide au bulletin | Page 24 |
| | Sorties - S t a g e - | Pages 25 à 26 |

Assemblée Générale du 27 OCTOBRE 1991 et repas amical (encarté)
avec EXPOSITIONS - au verso.

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 1991 : 50 Fr. - demi-tarif : 25 Fr. pour les membres d'une famille habitant la même adresse).

Le bulletin de la SO.MY.LA. ne sera remis qu'aux seuls membres à jour de leur cotisation. Sont en règle, tous les membres ayant versé leur cotisation à dater de l'exposition de Mimizan, le 28 Octobre 1990.

UN MOT DE VOTRE (tout nouveau) PRESIDENT

Mes Chers Amis,

Je pense que vous aurez tous appris que depuis l'Assemblée Générale du 28 Octobre 1990, Henri Mesplède a abandonné ses fonctions de Président pour me les "imposer" non "par contrainte" mais au sens noble et classique du terme: du latin "impositus" = "mettre dessus". En fait c'est une lourde charge qu'il a mise sur mes épaules. Elle m'honore bien sûr et je m'efforcerai de l'assumer dans toute la mesure de mes possibilités et compétences.

Mes compétences en mycologie sont bien modestes comparées à celles de mes Maîtres: Henri Mesplède qui depuis 1975 m'a beaucoup appris sur le terrain, mais avant lui, Pierre Gabard qui, dans mes premières années (1973-74) d'intérêt pour les champignons, m'a dégrossi dans leur connaissance, m'a conseillé, et c'est gentiment, patiemment et sans douleur qu'il m'a inoculé le virus de la mycologie. Pendant les 15 années suivantes, Henri Mesplède s'est efforcé d'entretenir et même d'empirer l'"infection". Et croyez moi si je vous dis que je ne m'en plains pas, bien au contraire, je suis plein de gratitude pour l'enseignement de ces deux éminents professeurs et, très sincèrement, je les remercie. A mon tour, je me suis donné comme tâche de communiquer mon peu de savoir à ceux qui en ont moins que moi et qui sont désireux d'améliorer le leur.

Bilan de 17 ans de Mycologie intensive: quelques milliers de kilomètres pour rechercher, cueillir et étudier quelques milliers de champignons
- participation active à plus de 200 expositions
- 13 Stages d'initiation aux secrets et mystères du monde étrange des champignons pour de sympathiques "mordus" qui sont devenus de grands et vrais amis.

Résultat pratique de ce passionnant passe-temps: Bonne santé cultivée et préservée par de longues marches-promenades en pleine nature, souvent dans de merveilleux paysages, plaisir de découvrir et de récolter des espèces rares ou inconnues et celui de chercher et surtout de trouver à leur donner un nom. Contrepartie un peu pénible à avouer: - et là j'emprunte une réflexion qui me convient parfaitement à Georges Becker, notre philosophe de la mycologie qui m'honore de son amitié - "plus je progresse, plus je connais d'espèces et plus je suis en mesure d'apprécier l'immensité de mon ignorance". C'est vrai, science frustrante s'il en est, mais qui procure aux amateurs qui se passionnent pour elle des moments de grande joie. Ne croyez pas que l'énormité de ce qui me reste à apprendre me fait perdre mon sommeil ou me décourage; je continuerai à étudier, à courir les bois, les prés, la montagne en compagnie de tous ceux qui veulent bien me suivre. J'espère que vous serez nombreux!

BONNE ANNEE à vous tous et je formule à votre intention des voeux d'excellente santé qui assurera le maintien en pleine forme tout au long de 1991 et, bien entendu, un temps favorable qui, à chaque sortie que nous ferons, nous permettra de remplir nos paniers.

Charles-René SALDOU

PETITES AFFICHES LANDAISES

10 NOVEMBRE 1990

°°

D A X , LA MECQUE DU CHAMPIGNON

°°

C'est la 6^e année que la savante Société Mycologique Landaise (SO.MY.LA.) tient une exposition ouverte au public dans la cité thermale. Disons d'entrée que cela est un évènement : réunir et mobiliser d'abord les membres qui sont dispersés sur la totalité de la surface du département, organiser la cueillette sur les différents terrains, emballage et transport vers Dax, conserver le mieux possible la récolte et penser aussi au réapprovisionnement durant 3 jours.

Visiblement, les membres de cette association forment un ensemble bien rodé et soudé, en voici la preuve : dès l'ouverture, les visiteurs arrivent soit seul, en famille, par grappes, on grimpe au 1^{er} étage des Halles, avec beaucoup de curiosité, désirant compléter sa propre formation, ses connaissances, apprendre. Voir et sentir aussi ! La richesse de cette exposition est surprenante : la classification par familles est celle de la "Flore" de R. KUHNER & H. ROMAGNESI, avec un aggiornamento (*) notable, que nous admirons sur les fiches signalétiques. Trente grandes familles sont proposées et chaque famille par le plus grand nombre d'espèces disponibles et trouvables en cette période de l'année. Aussi chaque champignon exposé se trouve répertorié selon ses vertus, comestible médiocre, bon, excellent, à rejeter, et par points rouges les toxiques, les dangereux et les mortels. Je suis resté plein d'admiration, quant à la richesse vocabulaire pour la description des odeurs et couleurs dont je vous donne un aperçu : ocracé-cuivré, bistre enfumé, purpurin-violacé, sombre à noirâtre, abricot-roussâtre pour les couleurs, odeur d'amandes amères, nitreuse, poivre, fleur d'oranger, rave, radis pour les odeurs.

Beaucoup de monde également devant les tableaux Larousse et iconographie d'origine italienne, véritables instruments pédagogiques. Il est dommage que ces 3 jours d'exposition se trouvent dans la période des vacances scolaires, notre jeunesse, surtout la citadine, aurait trouvé un support idéal dans l'étude de la botanique, car la mycologie n'est pas une science à part, elle exige une très bonne et profonde connaissance de l'écosystème globalement, de chaque biotope en particulier. La maîtrise de ce patrimoine est une affaire qui nous concerne toutes et tous et il est utile de se souvenir que l'emploi massif des fongicides, pesticides et désherbants est hautement nuisible par rapport à la comestibilité de nos champignons favoris. Une souche qui reçoit régulièrement "sa dose" ne meurt pas, elle assimile et l'homme, le consommateur, est au bout de la chaîne. C'est ainsi qu'un champignon peut devenir suspect !

La Société Mycologique Landaise se fait l'interprète de notre environnement, elle nous rappelle nos devoirs envers la nature et son système. Le message est net et clair : il est grand temps de se souvenir aussi que nos ancêtres qui vivaient en partie de la cueillette, savaient vivre et consommer avec modération.

.../...

En remerciant M. MESPLEDE, fondateur et président depuis 17 ans, devenu depuis peu le secrétaire général, pour nous avoir accordé un entretien à bâtons rompus, nous saluons le nouveau président, M. SALDOU, de Capbreton, et souhaitons à cette sympathique et méritante association toute la satisfaction de leur manifestation à DAX.

La matinée du Lundi, le 5 Novembre, était marquée par la visite de M. Paul DEFARGE LACROIX, sous-préfet, Monsieur le bâtonnier SALLEFRANQUE, Mme BASQUE, adjoints au Maire, ainsi que M. AUGÉ, directeur du cabinet, et d'un représentant de l'Hôtel de police. La municipalité, en offrant un sympathique buffet, merci Madame BISBAU, témoignait l'intérêt qu'elle porte aux "associations qui marchent bien, qui remplissent leur rôle". Maître SALLEFRANQUE dit ! en insistant sur les missions éducatives et sur le terrain, qui sont celles de la Société Mycologique Landaise. Le Président, M. René SALDOU, tout en remerciant la ville de DAX pour l'octroi de la galerie des Halles à cette occasion, ouvre ensuite sur l'avenir. Forte d'environ 350 sociétaires actifs, la SO.MY.LA. entend bien remplir ses tâches au quotidien.

KURT FROSTL

40100 DAX

(*) - Aggiornamento : mise à jour, adaptée.

P. S. :

aux personnes intéressées par l'étude des végétaux, forêts et prairies, ou avoir envie de devenir mycologues et myco-phages, voici trois n° de téléphone-contacts :

- . M. René SALDOU : 58 72 25 73
 - . M. & Mme MESPLEDE : 58 09 04 03.
 - . Mme BORDES : 58 56 13 09
-

C O N G R E S S. M. F. D E P A U

du 2 au 9 OCTOBRE 1991

Se renseigner à la SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE DU BEARN
14, Avenue de Saragosse 64000 PAU
Télph. 59 06 35 39 ou 59 02 68 15

LE ROYAUME DE TOUTES LES SURPRISES

Les mathématiciens ne rêvent guère. Ils démontrent, et quand c'est démontré il n'y a plus rien à dire. Le théorème de Pythagore n'a jamais fait rêver personne. Mais nous autres mycologues, même si nous ne sommes que de modestes amateurs, nous n'en finissons plus de nous étonner et de nous poser des questions. C'est que le monde des Champignons est plein de mystères, et nous voudrions bien les résoudre. Un exemple : un de mes voisins, ce printemps, m'a apporté quatre morilles vraiment extravagantes. Elles étaient grosses comme mes deux poings, posées sur des pieds larges et très courts, et leur tête, absolument sphérique, était noire comme de l'encre, et percée d'alvéoles minuscules et innombrables. Sidéré par ces phénomènes inédits, je fus bien incapable de leur donner un nom, et mon impuissance excita l'ironie de mon visiteur.

Je lui demandai quand même où il les avait trouvées. "Dans notre jardin, me dit-il, à l'endroit où mon père en bêchant cet automne avait enterré les marcs de pommes dont il avait fait du cidre". Qu'en conclure ? J'ai hasardé comme explication que le mycélium de ces Morilles avait dû être surnourri, et de ce fait avait produit ces carpophores quelque peu monstrueux. Mais pour autant, il m'a été impossible de rattacher ces formes aberrantes à une espèce connue. J'en ai tiré cette modeste leçon que pour les Morilles, tout est possible, même l'invraisemblable, et que j'avais été le témoin privilégié de cette fantaisie.

Un autre cas. Notre Maître Roger HEIM était en vacances chez moi, et évidemment nous herborisions ensemble. Je tombe tout à coup sur une Amanite que je n'avais jamais vue. Blanchée, couverte de grosses écailles blanches et pointues, avec un pied épais et tout farineux, elle ressemblait vaguement à solitaria, mais elle était trop mince, et ses écailles pointues et très serrées m'étaient inconnues. Je la montre au Maître qui lève les bras au ciel, et me dit : "Mais c'est vittadini". Pourquoi cette stupéfaction ? Parce que cette Amanite n'est connue que sur les bords de la Méditerranée ou en Afrique du Nord. La trouver ici dans l'Est, et dans une région qui est une des plus froides de notre pays, c'est plus qu'une surprise. C'est une hérésie climatique. Comment l'expliquer ? Il faut croire qu'un jour le vent du sud a apporté quelques spores qui sont tombées là, qui ont pu y germer, et fructifier au moins une fois, car je n'ai jamais revu cette espèce. Et si Roger HEIM n'avait pas été là, jamais je n'aurais osé la nommer.

Ce printemps, j'ai été témoin d'un fait du même genre. Sur une plaie de mon magnolia est apparu un Polypore qui me parut d'abord banal. Mais en y regardant de près, je vis que son chapeau était couvert d'un beau velours, et ses pores hexagonaux ressemblaient à un petit rayon de miel. Je me précipite sur Bourdot, et je découvre qu'il s'agit de Favolus europaeus, qui est considéré comme purement méridional. Est-ce le Magnolia qui lui a été favorable, ou bien le radoucissement de nos hivers a-t-il permis à cette espèce méridionale d'accomplir cette immigration ? Je n'ai pas de réponse.

Et vous tous, tant que vous êtes, il y a sûrement nombre d'espèces que vous n'avez vues qu'une fois dans votre carrière. C'est alors que vous êtes tombés en extase devant un Dryodon erinaceus, ou devant Queletia mirabilis (que j'ai vu une seule fois quand j'avais douze ans) ou devant le superbe Lactaire repraesentaneus qu'avait découvert FAVRE dans une tourbière du Jura, et que j'ai retrouvé à la même place dix ans plus tard.

Il y a aussi la joie de découvrir des espèces nouvelles. Sur le seul territoire de ma commune, j'en ai levé huit, et si vous voulez en savoir les noms, les voici : Amanita argentea et beckeri - Agaricus veneris et aureoniveus - Hygrophorus fagi - Poetarum et barbatulus. Ce sont là des espèces tellement évidentes que tout le monde aurait dû les trouver avant moi. Et ces menues découvertes ne vont pas sans humour. Ainsi, de savants mycologues qui n'avaient jamais vu A. argentea ont voulu la synonymiser avec Mairei. Heureusement, les mycologues de notre Sud-Ouest ont trouvé les deux espèces et ont conclu à leur différence. De même pour Ag. veneris : on a voulu sans l'avoir vu le confondre avec aestivalis. Mais, c'est tout autre chose.

Autre phénomène : ces espèces qu'on pourrait croire rares, une fois qu'elles sont publiées, se retrouvent partout. Tout simplement, on n'avait pas fait attention, et on avait oublié de s'étonner. Et pourtant Aristote déjà disait que l'étonnement était le commencement de la science. Alors, étonnez vous, et les champignons vous en donneront sans cesse les plus belles occasions.

Georges BECKER



R A P P O R T M O R A L 1990

Mesdames, Messieurs, Chers Amis.

J'ai l'honneur de vous saluer et de vous souhaiter la bienvenue.

L'analyse succincte des manifestations qui ont marqué l'activité de la SO.MY.LA., dans le cours de l'année 1990, se décompose comme suit :

- . Les sorties - promenades, une vingtaine, qui laissent tant de bons souvenirs parmi les participants, même lorsqu'elles n'ont pas bénéficié de la clémence du temps, car la canicule, la sécheresse, furent trop souvent de la partie.
- . Les expositions, au nombre de 6 prévues, dont une a été annulée à Mont-de-Marsan, en raison de la grande pénurie de champignons due à l'extrême sécheresse.
- . Le stage d'initiation mycologique et de botanique à JEZEAU (65) du Vendredi 7 Septembre au Samedi 15 Septembre, dans les bâtiments de la G.M.S.L. (GRANDE MUTUELLE SCOLAIRE LANDAISE).

Sous la direction de Charles-René SALDOU, ce stage a été réussi et près de 400 espèces y ont été cueillies, étudiées et exposées.

Beaucoup, parmi vous, ont été les artisans de ces manifestations ; en d'autres termes ils y ont participé. Nous les en remercions vivement.

Pour les expositions nous féliciterons tous les membres qui ont contribué à la mise en place, à la décoration, à la cueillette des champignons, etc.

Citons :

| | | |
|--------------|---|--|
| Installation | } | des listes de personnes dévouées sont citées. |
| Décoration | | |
| Cueillettes | | |

Si nous avons oublié quelques personnes, que l'on veuille bien nous excuser, car ces oublis sont involontaires.

Notre gratitude ira aussi à Messieurs les Maires et aux Conseillers Municipaux qui nous ont permis, gracieusement, d'effectuer les expositions. Nos remerciements vont également au personnel communal, qui a participé à l'installation matérielle.

Au sujet de notre Bulletin nous serons concis ; il reste à la hauteur de son but, joue un rôle de trait d'union entre tous nos membres et de fidèle ambassadeur auprès de tous. Signalons de plus, qu'il constitue une précieuse "monnaie d'échange" entre les mycologues de France ou d'ailleurs (Italie, Suisse, Allemagne, Espagne, etc.)

Pour que la SO.MY.LA. poursuive sa tradition, je formule des vœux afin de maintenir très haut son flambeau, tout en faisant aimer autour de nous l'étude, et admirer la Nature.

Que tous ceux qui nous ont précédé dans cette voie, ou continuent de nous y guider, veuillent bien trouver, ici, l'expression de notre vive gratitude.

Mimizan, le 28 Octobre 1990

Le Président,

H. MESPLEDE

LE CHIEN NATURALISTE

par Félix LE DANTEC

Traité de Biologie 1903

ooo

Il y avait, dans un petit port de Bretagne, un chien qui s'intéressait aux choses de la mer. Passant toutes ses journées sur le quai, il regardait les bateaux ; il les voyait partir avec le jusant et les suivait de l'oeil jusqu'à ce qu'ils disparussent derrière l'horizon ; il attendait leur retour qu'il savait devoir se produire avec le flot, et il s'émerveillait de les voir rentrer souvent pleins de sardines. Ce phénomène l'intriguait au plus haut point ; il rêva souvent de pluies de poissons emplissant les bateaux dans des régions de la mer que l'on ne voit point du quai, mais comme il n'était pas métaphysicien, cela le satisfit peu et il résolut d'aller observer par lui-même. Il entra donc un jour en cachette dans une barque dont le patron lui témoignait de l'amitié, mais le temps était gros, il eut le mal de mer, s'endormit derrière un baril de roque et revint sans s'être éveillé, convaincu qu'il se passe au-delà de l'horizon des choses mystérieuses que les chiens ne doivent point voir.

"Comme il avait du bon sens, il résuma ainsi ce qu'il savait : "les bateaux partent avec le jusant et reviennent avec le flot, souvent pleins de poissons", et il s'estima plus heureux que beaucoup de chiens des villes qui croient peut-être que les boîtes de sardines se produisent naturellement dans les épiceries. Mais cependant il était triste, à cause du mystère de derrière l'horizon.

"Il remarqua que les enfants sur le quai, avec des lignes, pêchaient des plies, des vieilles et des anguilles, mais il pensa (avec raison d'ailleurs, car jamais sardine ne mordit à l'hameçon) que le temps aurait manqué aux pêcheurs pour prendre par ce procédé les milliers de poissons qu'ils rapportaient. Et il résolut de ne pas faire d'hypothèse et de s'en tenir jusqu'à nouvel ordre à sa formule synthétique : "les bateaux partent avec le jusant et reviennent avec le flot, souvent pleins de poissons".

" Un pêcheur acheta une senne et, s'en servant un jour sur la grève voisine, captura d'un seul coup des centaines de muges et de limandes ; cela attira l'attention du chien sur les filets qu'il voyait sécher aux mâts des bateaux après le retour de la pêche ; il les observa donc attentivement et remarqua enfin une sardine oubliée qui pendait par les ouïes à l'un de ces filets. Alors il ne douta plus de la manière dont se passaient les choses au-delà de l'horizon, et il dormit tranquille."

Tout fervent de la Nature à la recherche de la vérité, l'amateur curieux comme le chercheur de métier, est ce chien face au mystère de l'origine des sardines.

Comme lui, il ne connaît généralement, du phénomène qui l'occupe, que quelques manifestations disparates : le départ des bateaux vides, leur retour souvent pleins de poissons.

Comme lui, il bâtit sa hypothèse, ni plus osée ni moins osée que la pluie de poissons ; comme lui il partira à la recherche de sa vérification et, comme lui, souvent il s'égarera.

Comme la découverte de la sardine oubliée dans un filet attira l'attention du chien, l'observation d'un fait isolé le mènera à rattacher ce fait à un autre, et cet autre à un autre encore ; ainsi progressera sa connaissance, ainsi progresse notre savoir.

Mais comme le chien, ayons la sagesse de nous contenter d'une connaissance partielle. Il est des phénomènes que nous ne sommes pas en mesure de pénétrer complètement aujourd'hui : l'essence même des mécanismes vitaux, l'origine de la vie, l'explication de la mort sont au-delà de notre horizon de scientifique, comme la capture des sardines se passait au-delà de l'horizon du chien.

C'est, me semble-t-il, dans la leçon d'humilité que nous donne en fin de compte ce chien étonnant, que réside la vertu principale de cette page.

Puisse le récit de LE DANTEC vous apporter toute la satisfaction et l'enrichissement que j'ai moi-même retirés de sa lecture.

" Le Bonheur n'est pas fait de complications
 Le progrès conquérant, souvent, n'est qu'une pieuvre
 Qui suce l'intellect des générations,
 Qui leur met un carcan, les enserre, les sangle,
 Et leur fait miroiter de suprêmes espoirs ...
 L'homme a le tort d'aimer le bruit, non le murmure,
 De chercher le bonheur dans l'artificiel
 De vivre chaque jour plus loin de la Nature
 D'aller trop vite en tout, de défier le ciel " ...

Textes extraits du poème " Les Landes du Futur "
 de Maurice MARTIN, écrit en Novembre 1921 ! ... déjà !...

DETERMINEUR OU FLORE ?

Lorsque le Président H. MESPLEDE dans son éditorial nous invite à rejoindre la SOMYLA et à participer aux herborisations sur le terrain en affirmant : " On n'y arrive pas tout seul ", on est tenté de croire à un prêche pour la paroisse.

Mais voyons par exemple la détermination d'une modeste espèce perdue parmi les APHYLLOPHORALES .

Sur la rive gauche de la Gouaneyre près de Roquefort un charmant petit moulin donne une note pittoresque. Le temps maussade et la rareté des champignons printaniers ont réduit l'effectif à un groupe propice à l'enseignement.

Sur une branche morte de feuillu (noisetier) le Président avise des grappes d'un petit champignon brun-ocre à l'extérieur, et à plis blancs à l'intérieur, d'aspect chiffonné, attaché au support par un pied court et imitant un Agaric. Sans hésiter il détermine TROGIA CRISPA donnant en prime un synonyme PLICATURA FAGINEA . Acquisition d'une espèce, en moins de 2 minutes, pour les mycologues débutants présents.

Par curiosité je décidai de tenter la détermination à l'aide de la Flore de Walter Julich éminent chercheur allemand.

Malgré les plis imitant des lames je cherchai l'espèce dans les APHYLLOPHORALES .

La flore pour m'aider m'indique :

Baside non cloisonnée, unicellulaire. Carpophore rarement gélatineux.

Spore toujours unicellulaire, pas de spore secondaire, germination par un tube. A terre et alors saprophyte ou parasite sur plante, très rarement sur plante vivante.

Parmi les APHYLLOPHORALES je dois choisir entre : poroïdes, clav-arioïdes, hydnoïdes, corticoïdes-stéroïdes. On arrive assez aisément à ce dernier choix par élimination des trois premiers.

Le parcours du combattant commence alors. Il faut choisir une clé à l'aide d'un questionnaire.

1) Structure irrégulièrement ramifiée (aller à 3)

3) Pas de spore secondaire (aller à 4)

4) Spore non brune sphérique toujours avec des verrues ou des aiguilles quelquefois cloisonnée (aller à 5)

5) Spore amyloïde (utiliser la clé A)

Le microscope est obligatoire et l'on doit maîtriser un langage ésotérique

Supposons que nous arrivions sans encombre à la clé A avant dernière

étape heureusement, nous apprenons que notre espèce est classée dans les CORTICOIDES à spores amyloïdes.

Constatant alors que :

1) l'hyménium est lisse (aller à 6)

6) l'hyménium ne comporte pas de structure stérile (aller à 10)

10) Il n'y a pas d'hyphes squelettales (aller à 16)

16) Basides normales très rarement quelques pleurobasides (aller à 19)

19) Sans gloeocystides (aller à 26)

26) Spores en boyau ou ellipsoïdales allongées, largeur 2,5 µm (aller 27)

27) Carpophore étalé récurvé jusqu'à piléolé, hyménium plissé radialement (aller à 28)

28) Le carpophore n'est pas tout blanc et sa taille est petite 3cm Max. (aller à 28 bis)

28 bis) Genre PLICATUROPSIS

La flore ne décrit qu'une seule espèce P. CRISPA (Pers. ex Fr.) Reid 1964 synonymisé avec Méruilius fagineus Schrader 1794.

Dois je avouer que je n'ai abouti qu'en remontant les clés et comme dirait notre Président si vous arrivez au but vous serez très forts. Alors pour moi c'est décidé je continue à herboriser avec la SOMYLA même si c'est trop facile.

CHAMPIGNONS SAUVAGES DOMESTIQUÉS

par R. Bollet

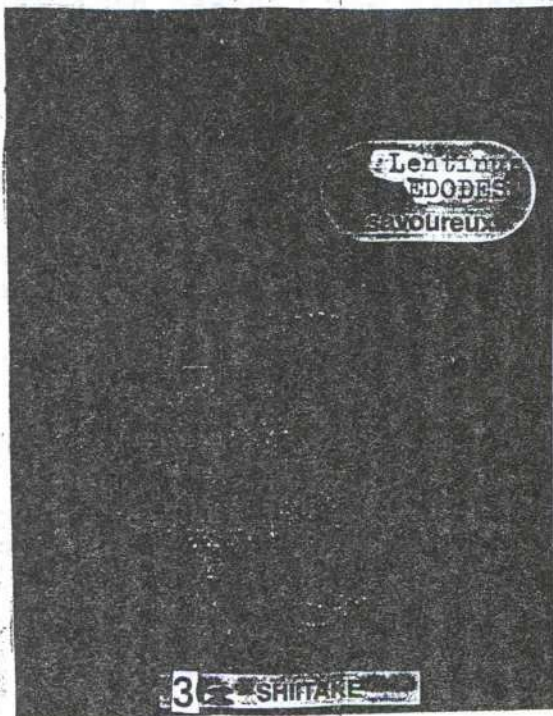
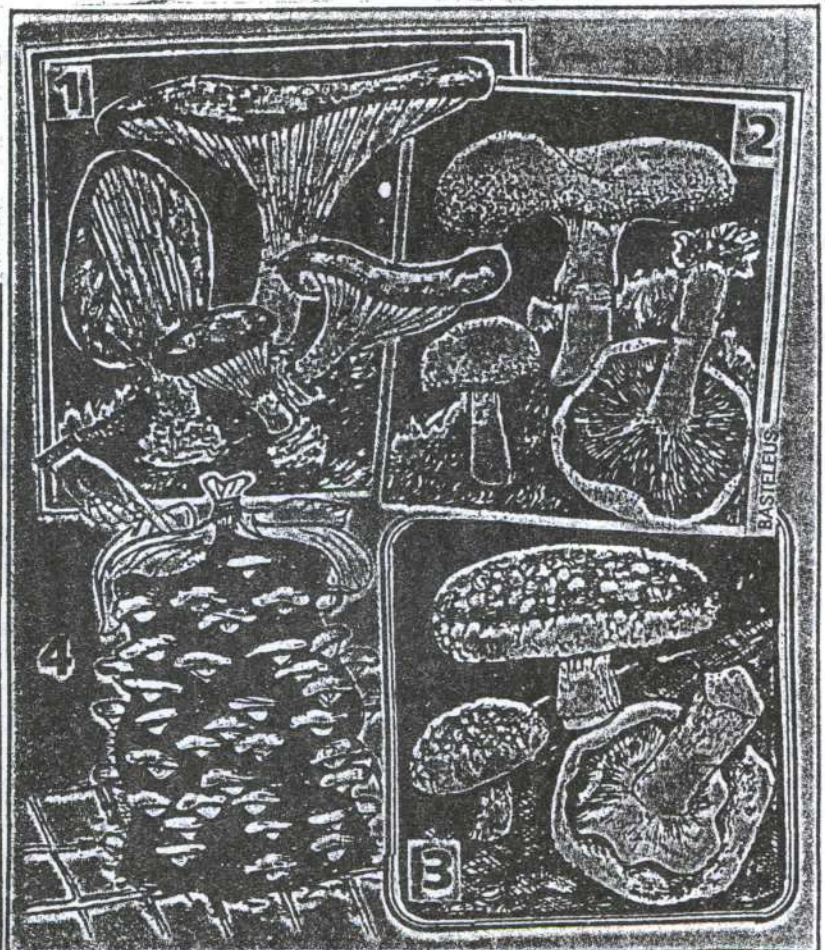
DE tout temps des jardiniers ont consacré leurs efforts à la production des champignons comestibles, mais les tentatives de ce genre n'ont rien donné, à l'exception d'une seule espèce, l'*Agaricus bisporus*, connu sous le nom de champignon « de Paris ». L'existence dans les pays asiatiques de quelques espèces « apprivoisées », depuis des siècles, dit-on, a été à l'origine de nouvelles recherches en Europe, afin de domestiquer certains champignons sauvages appréciés pour leurs qualités culinaires. Ils se différencient du champignon « de Paris » par la manière de les cultiver ; alors que la production de l'*Agaric* se fait presque uniquement sur des meules de fumier spécialement préparées à cet effet, les nouvelles espèces se développent sur de la paille, des raclures de bois ou des rondins.

La première appartient au genre *Pleurote*, qui comprend une centaine d'espèces vivant sur les souches d'arbres. Les sélectionneurs de l'Institut national de la recherche agronomique (domaine de la Grande Ferrade, 33140 Pont-de-la-Maye) ont créé dans l'espèce dite « en forme d'huître » (*Pleurotus*

ostreatus, fig. 1), des hybrides qui ont la particularité de fructifier à des températures basses (10 à 15° C) ; ce qui permet de les cultiver dans des endroits sommairement climatisés (cave, etc).

La culture des pleurotes s'effectue sur un support de paille végétale (blé, orge, seigle), de raffles de maïs, de raclures de bois, ou du mélange de ces matières, après un broyage destiné à fractionner les fibres (5 à 10 cm). Fortement humidifiées par une immersion prolongée (vingt-quatre heures), elles doivent subir une stérilisation par un trempage dans de l'eau chaude (70 à 80° C), durant trente minutes ; par exemple dans une marmite posée sur un réchaud à gaz ou un feu de bois. Le support mis à égoutter jusqu'au refroidissement (15° C), est alors introduit dans un sac en plastique transparent, en couches successives épaisses de 5 cm, sur lesquelles on répand le « blanc » commercial, cultivé sur de la paille hachée ou des grains de blé. Le sac étant fermé, on perce une dizaine de trous dans le plastique, au moyen d'un clou. Le sac est déposé dans un endroit obscur où la température se maintient entre 15 et 25° C, jusqu'au mo-

1. *Pleurote* « en forme d'huître ». — 2. *Strophaire* « à anneaux rugueux ». — 3. *Lentinus edodes* (*Shiitaké*). — 4. Culture de pleurotes sur paille dans un sac après relèvement du plastique.



ment où, suite à la prolifération du mycélium (en quelque sorte les racines), le support prend un aspect blanchâtre. A ce stade, le sac doit profiter d'une lumière diffuse, dans une serre ou une cave ; ou dans un hangar, sous un éclairage électrique (60 watts) pendant huit heures sur vingt-quatre. Le pleurote « huître » affectionne une chaleur comprise entre 8 et 18° C ; mais avec les hybrides de l'I.N.R.A., la température optimale de la fructification se situe entre 10 et 15° C.

Dès que les bourgeons sont visibles au travers du plastique, on découpe le sac verticalement, en deux endroits opposés, puis on relève les pans sur le support (fig. 4), afin de conserver une humidité suffisante ; laquelle devra ensuite être entretenue par des arrosages, afin d'accélérer le grossissement des chapeaux. La cueillette réalisée tous les dix jours pourra ainsi se poursuivre durant cinq à six semaines.

Les nouvelles variétés du strophaire « à anneaux rugueux » (*Stropharia rugosa-annulata*, fig. 2) se cultivent sur des ballots de belle paille pressée (avoine, blé, orge, seigle), humidifiés par des arrosages, et le trempage (huit jours) dans une mare réalisée au moyen d'une feuille de plastique étalée dans une cuvette creusée dans le sol. Le ballot est placé ensuite dans un endroit ombragé du jardin, bien à l'abri du vent. L'inoculation s'effectue en introduisant dans la paille des fragments de « blanc », tous les 20 cm, à 15 cm de profondeur. Le ballot devra ensuite être préservé de l'air avec du plastique, jusqu'au moment où la paille aura une coloration blanchâtre. Il suffira alors de maintenir une humidité permanente dans le ballot découvert, en procédant à des arrosages, pour « réveiller » le mycélium. On pourra commencer à récolter les champignons une centaine de jours plus tard, avant le développement complet des chapeaux.

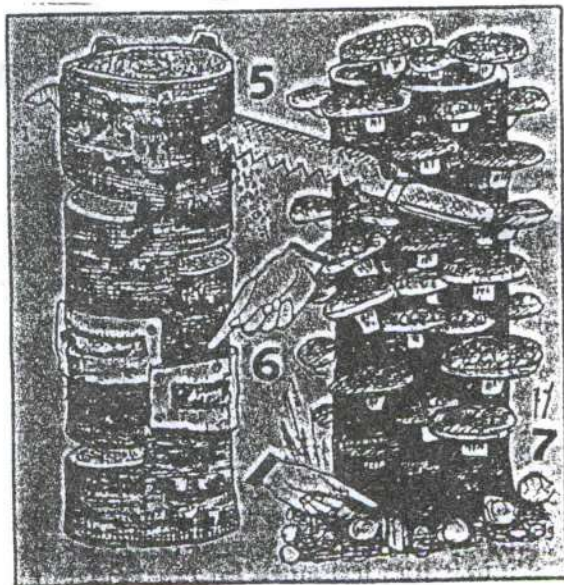
Habituel sur la souche de divers arbres feuillus, le *Lentinus edodes* (comestible) (fig. 3) possède des qualités culinaires originales (sa chair blanchâtre et coriace rappelle celle du homard), et des propriétés nutritives exceptionnelles (il contient deux fois plus de protéines et trois fois plus de sels minéraux que le champignon « de Paris »). Les vertus médicinales, surtout « rajeunissantes », sont tellement étonnantes que les Japonais dénomment le champignon shii-také ou « élixir de vie » : il contient notamment des vitamines B2 (facteur de croissance), D (anti-rachitiques) et B12, le facteur anti-anémique le plus puissant actuellement connu ; ainsi que des substances susceptibles de faire baisser le taux de cholestérol dans le sang, de lutter contre le virus

Préparation d'un rondin de bouleau pour la culture du Shii-také. Le bois est creusé profondément au moyen d'une scie (5). — Les cavités contenant le « blanc » sont préservées de l'air au moyen d'une bande de plastique fixée avec des punaises (6). — Les rondins plantés dans un endroit ombragé (7) produisent des chapeaux dix à douze mois plus tard.

de la grippe, de contrarier la formation de tumeurs ; et j'en passe.

La culture du shii-také se fait sur des rondins (50 cm à 1 m 10) suffisamment gros (14 à 20 cm), ou de grosses branches de bouleau, de châtaigner, d'aulne ou d'érable, encore fraîches, ou mises à tremper durant trois jours dans un bassin ; laisser ensuite ressuyer durant quarante-huit heures. L'inoculation du champignon dans le bois se fait en introduisant le « blanc » commercial, profondément, au moyen d'une spatule, dans les trous réalisés avec une chignole ou des fentes assez larges creusées au moyen d'une scie (fig. 5). A observer à ce moment : la sciure doit être humide. Les emplacements contenant le « blanc » sont préservés de l'air avec du plastique fixé avec des punaises (fig. 6), puis on couche les rondins sur le sol humide (ou un lit d'aiguilles de sapins) ; ensuite, on les couvre avec de la paille humide, sur laquelle on étale une feuille de plastique perforé, afin de maintenir une ambiance humide sans empêcher la circulation de l'air. Lorsque le champignon aura entièrement envahi le bois (après quatre-vingt-dix à cent vingt jours) et qu'un feutrage grisâtre apparaîtra, les rondins seront plantés verticalement dans un endroit humide du jardin, à l'abri de l'insolation directe, contre un mur exposé au nord ou sous une petite toiture réalisée avec de la toile fixée sur des piquets. On peut aussi les planter dans des pots en plastique que l'on bourre avec de la terre.

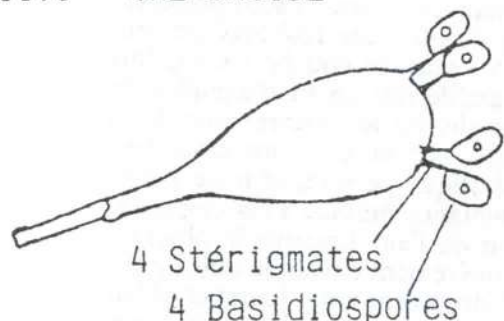
Le séchage du bois va provoquer une activation du mycélium et il suffira alors de douze à quinze jours pour obtenir des chapeaux. Après la première récolte, le bois devra subir une nouvelle humidification profonde, par trempage, de manière à provoquer la formation d'une nouvelle série de chapeaux ; et ainsi de suite. La fructification est favorisée par une température de l'air comprise entre 14 et 20° C, et cela explique l'absence de récolte durant les mois froids. Les bûches suffisamment grosses peuvent donner des champignons durant quatre ou cinq années, tant que le mycélium aura à sa disposition du bois encore fibreux et une humidité suffisante.



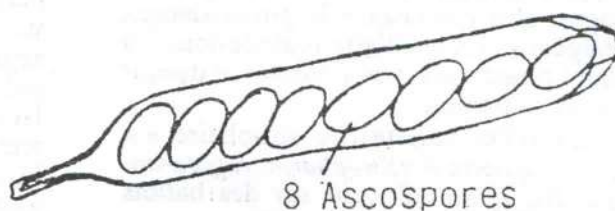
L'HYMENIUM

L'hyménium d'un champignon est la partie fertile de celui-ci, c'est-à-dire qui donne les spores. Les spores sont produites à l'extérieur de basides dans le cas des Basidiomycètes, dans des asques dans le cas des Ascomycètes (Fig.8)

FIG.8 UNE BASIDE



UNE ASQUE



L'hyménium de votre Amanite tue-mouche est composée de lames (atteignant le pied sans y adhérer, c'est-à-dire libres), de lamelles (n'atteignant pas le pied) et de lamellules (mourant peu après la marge du chapeau). Les lames de l'Amanite tue-mouches sont serrées et d'un blanc immaculé, tant que la cuticule du chapeau n'a pas déteint dessus (elles sont jaunâtres chez de vieux exemplaires soumis à la "douche écossaise"). Les lames peuvent présenter de multiples aspects qu'il est important de noter : elles peuvent être extrêmement serrées (Hypholome en touffes, *Hypholoma fasciculare*) ou au contraire très espacées (Omphale des bruyères, *Omphalina ericetorum*), voire réduites à des plis ou avortées (Cypelles). Elles peuvent être écartées du pied (Lépiotes), libres (Amanites), adhérentes ou adnées (Cystodermes), émarginées (de nombreux Cortinaires, sinuées, décurrentes par une dent (*Laccaria*), longuement décurrentes (*Clitocybes*) ou insérées sur un collarium (*Marasmius rotula*). (Fig.9.)

FIG.9. ASPECTS ET INSERTION DES LAMES

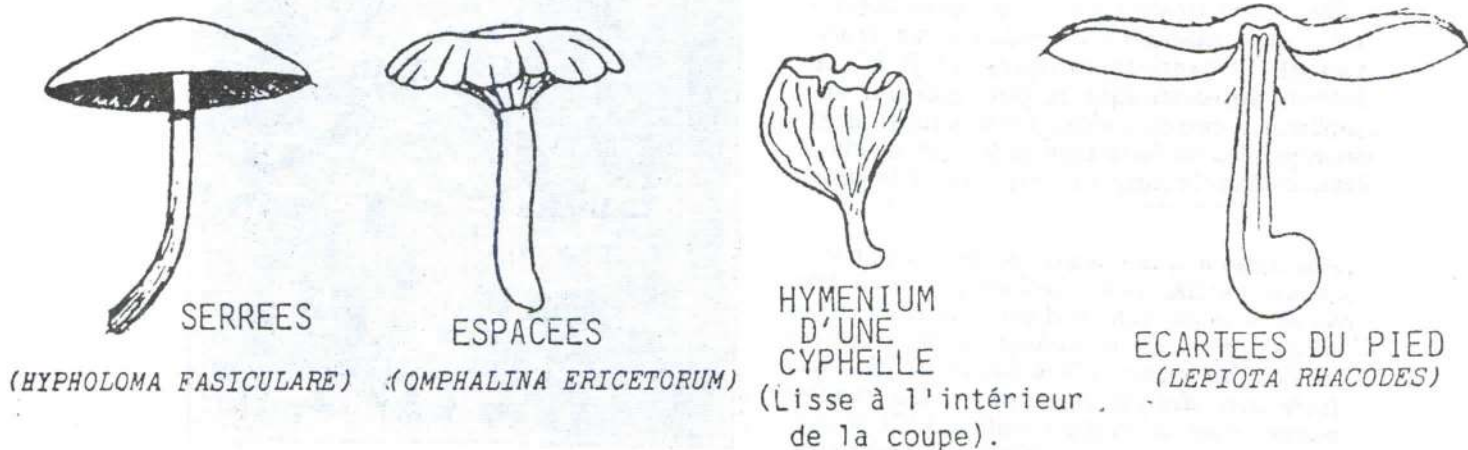
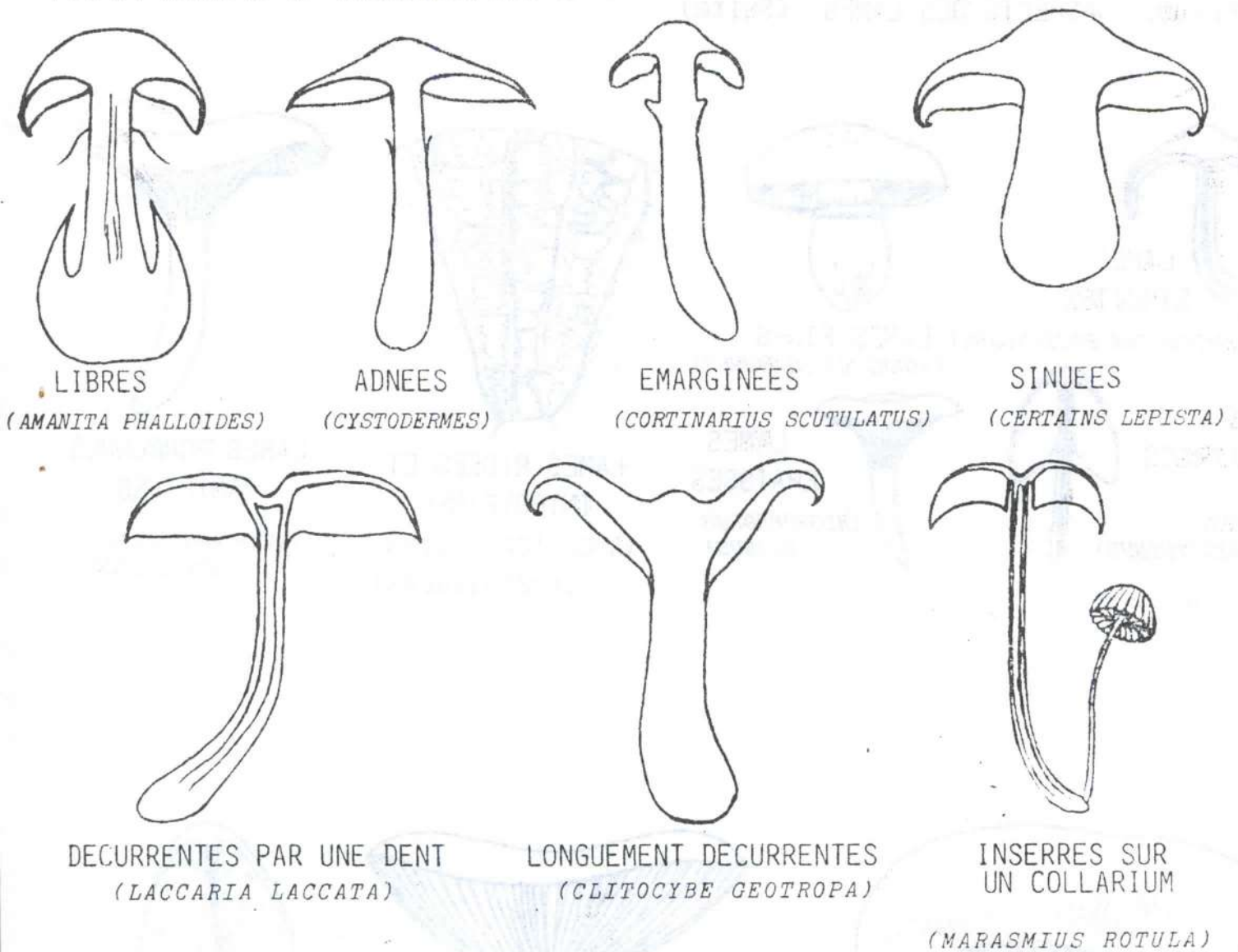


FIG 9. ASPECTS ET INSERTION DES LAMES (Suite)



- La largeur des lames varie, du très étroit (*Hypholoma fasciculare*) au très large (Panaéoles). L'épaisseur aussi, du fin (Agarics) à l'épais (de nombreux Hygrophores).
- Il faut savoir regarder entre les lames pour voir si elles sont ridées ou lisses, interveinées, s'il existe des lamellules irrégulières amorçant des alvéoles (certaines Mycènes). Notez bien la présence de ramifications (*Hygrophoropsis*) et la présence ou l'absence de lamelles (Russules) (Fig.10). Notons aussi bien la teinte des lames, aussi bien jeunes (ceci est très important pour déterminer les Cortinaires qui, vieux, possèdent tous des lames plus ou moins rouille) que vieilles (malgré ses spores blanches, le mycène en casque (*Mycena galericulata*) possède des lamelles rosées). Notons un éventuel changement de couleur au froissement et la présence éventuelle de lait (Lactaires), son abondance, sa couleur et un éventuel changement de couleur sur les lames ou sur un mouchoir blanc. Un aspect particulier à certains genres (*Panaeolus*) est l'aspect papillonacé des lames (Fig.10). Ceci est dû à ce que les spores ne mûrissent pas toutes en même temps (maturation par plages).

.../...

FIG.10. ASPECTS DES LAMES (Suite)



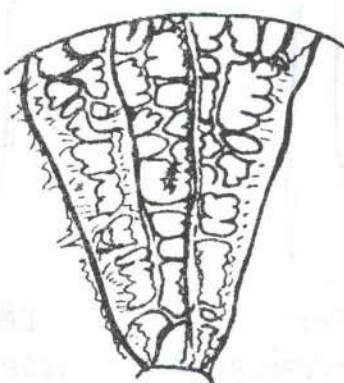
LAMES ETROITES

(*HYPHOLOMA FASCICULARE*)



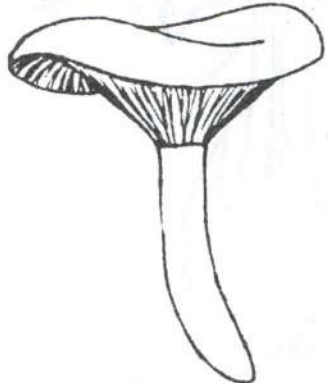
LAMES FINES

(*AGARICUS BISPORUS*)



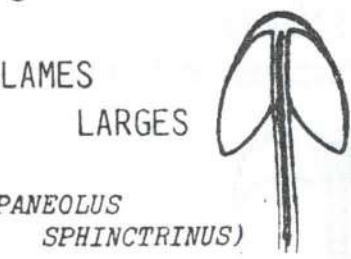
LAMES RIDEES ET INTERVEINEES

(Avec lamellules irrégulières)



LAMES FOURCHUES RAMIFIEES

(*HYGROPHOROPSIS AURANTIACA*)



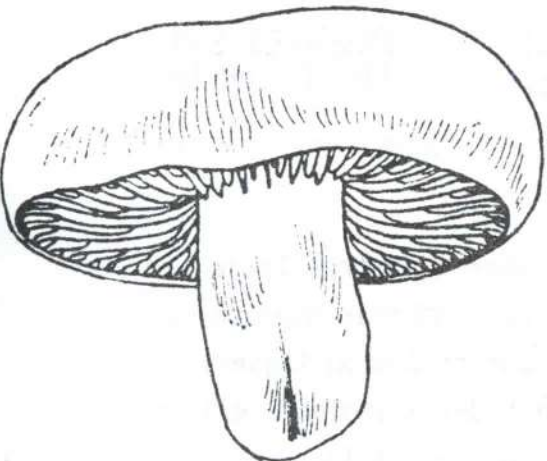
LAMES LARGES

(*PANAEOLUS SPHINCTRINUS*)



LAMES EPAISSES

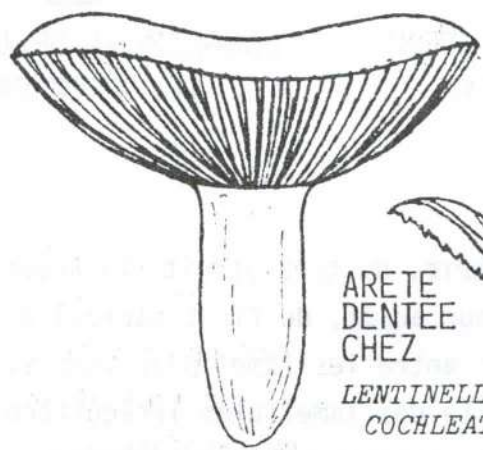
(*HYGROPHORUS NIVEUS*)



RUSSULE NOIRCISANTE

(*RUSSULA NIGRICANS*)

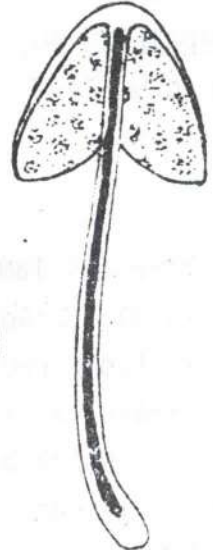
PRESENTANT LAMES, LAMELLES ET LAMELULES, ALTERNANT REGULIEREMENT.



ARETE DENTEE CHEZ

LENTINELLUS COCHLEATUS

RUSSULE PRESENTANT DES LAMES BIFIDES MAIS NI LAMELLES, NI LAMELULES



LAMES PAPILIONACEES

(*PANAEOLUS SPHINCTRINUS*)

L'arête des lames de votre amanite tue-mouches est entière et concolore.

Il n'en n'est pas toujours ainsi. L'arête peut être poilue (*Tricholomopsis rutilans*), érodée, dentée (*Lentinellus cochleatus*) (Fig.10)

Sa couleur peut être tout-à-fait différente de celles des lames (chez *Russula illota* par exemple, les lames sont crème avec une arête soulignée de noir).

Vérifiez si les lames sont molles ou plus fermes, cassantes ou élastiques, lardacées (Russules).

L'hyménium peut encore présenter d'autres aspects (Fig.11) : tubes plus ou moins réguliers et plus ou moins larges (mous et séparables chez les Bolets, généralement durs et inséparables de la chair chez les Polypores), labyrinthe (*Daedalea quercina*) surface lisse (Stérées) ridée (*Craterelle*, *Craterellus cornucopioides*), plissée (*Chanterelle*, *Cantharellus cibarius*), aiguillons (Hydnes, Tremellodon) ou aspects intermédiaires. Examinez ces hyménia comme les lamelles (insertion, forme, couleur..)

Un type tout différent existe chez les Gastéromycètes : chez eux, l'hyménium s'est enfermé dans le carpophore. On l'appelle alors la gléba. Des transitions existent entre les hyménomycètes (c'est-à-dire les champignons à hyménium : Agarics, Bolets etc...) et les Gastéromycètes (champignons à gléba : vesses-de-loup, *Astraeus* (Fig.12), Sclérodermes. Un exemple de transition est donné par *Hymenogaster* (Gastéromycète à hyménium). La gléba est une masse de chair fertile dans laquelle les basides disparaissent dès que le champignon a mûri.

Il ne reste alors de la gléba qu'une masse de spores et un lacinis d'hyphes mortes, le capillitium. Chez les Phallacées (*Phallus* (Fig.2.)(1)), la gléba mûre est secondairement exposée à l'air. Elle se transforme alors en une masse gluante, fétide, bourrée de spores et de cadavérine, le régal des mouches qui dissémineront les spores partout. (1) Voir *Miscellanea-Mycologica* n°18 - Avril 1987.

REMARQUE : Chez les Ascomycotina, l'hyménium tapisse l'intérieur d'une coupe chez les Discomycètes, l'intérieur d'une périthèce chez les Pyrénomycètes et des locules ou des pseudothécies (difficiles à distinguer d'une périthèce) chez les Loculo-ascomycètes. Chez les Truffes (Discomycètes modifiés), l'hyménium tapisse une coupe refermée de circonvolutée (Fig.13).

FIG.11. AUTRES ASPECTS DE L'HYMENIUM

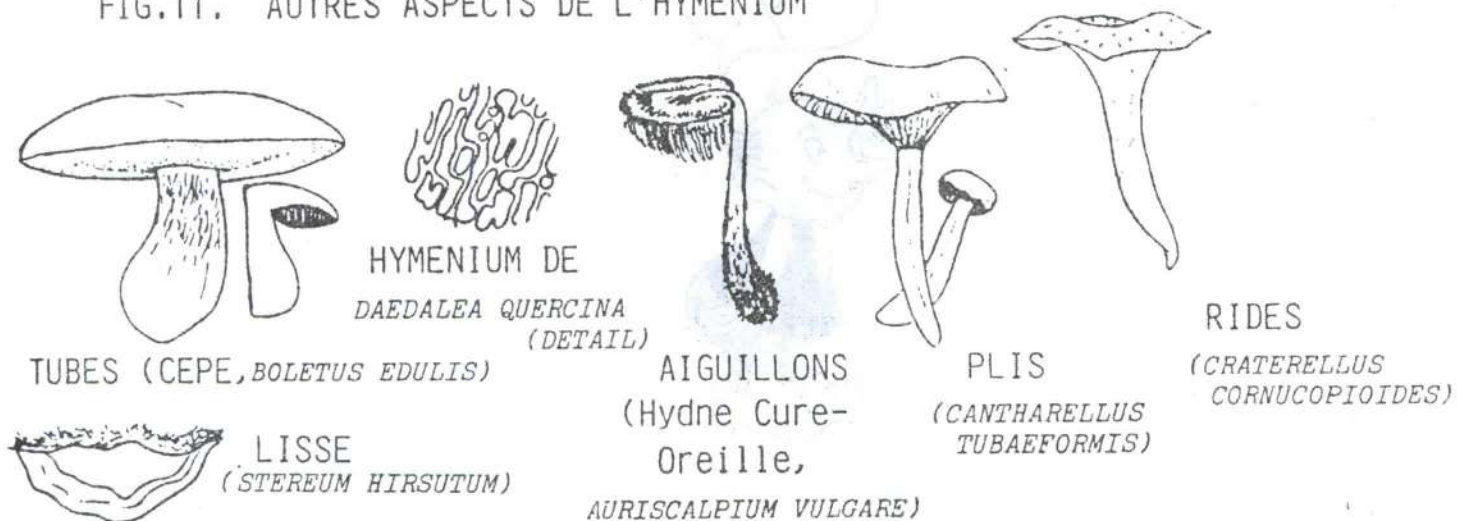


FIG.12 : COUPE DANS UN JEUNE *ASTRAEUS HYGROMETRICUS*

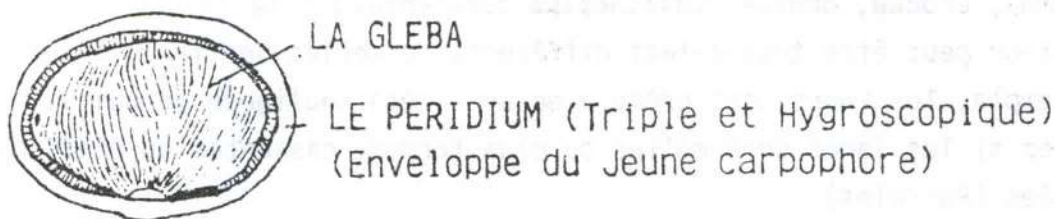
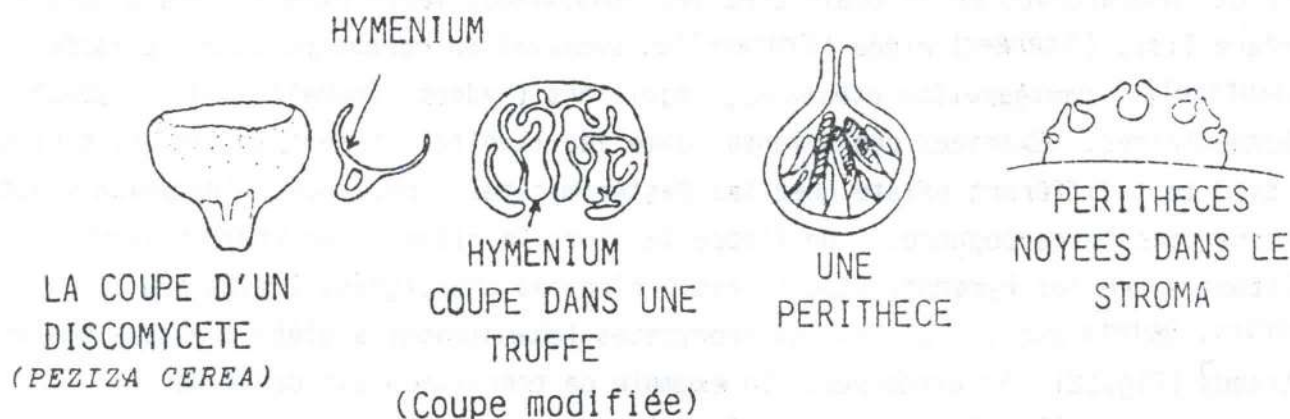


FIG.13 : L'HYMENIUM CHEZ LES ASCOMYCOTINA



" Un Mycologue est avant tout un amoureux de la nature,
il la respecte et, éventuellement la protège "

oooooooooooooooooooooooooooo

N'oubliez pas de coller à la lunette arrière de votre automobile " l'auto-collant "SO.MY.LA. il contribuera à faire connaître notre Société partout où vous passerez tout en constituant un excellent moyen de reconnaissance entre les membres de notre Association.



C O N G R E S S . M . F . D E P A U

du 2 au 9 OCTOBRE 1991

Se renseigner à la SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE DU BEARN
14, Avenue de Saragosse 64000 PAU
Télp. 59 06 35 39 ou 59 02 68 15

o o o o

CHAMPIGNONS DESTRUCTEURS DU BOIS DANS LES HABITATIONS

Par M. Roger HEIM,

LA MÉRULE

(Gyrophana lacrymans (Wulf.) Pat.)

Autres désignations.

Mérule pleureur, Mérule pleureuse. Champignon des maisons. Mérule ou champignon domestique. — Dry rot fungus. — Echte Hausschwamm. Hausschwamm. — *Merulius lacrymans* Fr., *domesticus* Falck, *destruens* Pers., *vastator* Tode.

Habitat.

Des champignons qui attaquent les habitations, la Mérule est le plus redoutable et le plus fréquent (80% environ des attaques produites en France par les champignons lignivores). Localisé à peu près exclusivement aux lieux habités, là où l'humidité est excessive et la ventilation insuffisante : caves, buanderies, greniers, salles de bains, bibliothèques, placards, sur les planchers, solives, plinthes, poutres, tonneaux, les bûches, le bois en grange, enfin les navires, il attaque généralement le bois (toutes les essences, dures et tendres, mais surtout les Conifères), et également les étoffes, le cuir, le plâtre, le papier, le carton. Rare en chantier, il l'est plus encore en forêt, sous une forme appelée *sylvestris* qui diffère quelque peu, par la structure de ses fructifications et l'aspect de son mycélium, de la forme propre aux habitations, qu'on désigne sous le nom précis de *domestica*.

Répartition géographique.

Commun en Europe septentrionale, occidentale et centrale. Beaucoup plus rare en Europe méridionale. Assez répandu en Amérique du Nord. Rare en Asie et en Afrique. En Asie orientale, on peut rencontrer une

espèce voisine : *Gyrophana similis* (B. et C.) Pat. (= *pseudolacrymans* P. Henn.), à réceptacles plus épais et pores plus petits, plus réguliers.

Historique.

On a prétendu que la Mérule exerçait ses attaques depuis la plus haute antiquité, ce qui reste à démontrer. Par contre, il est certain qu'au cours des deux derniers siècles, elle a produit de graves méfaits, principalement en Europe centrale et septentrionale. Aussi l'a-t-on étudiée en Allemagne d'une manière très approfondie (notamment FALCK). Durant ces dernières années ses attaques grandissantes, dues surtout aux procédés expéditifs de construction et de dessiccation des matériaux qui sont souvent posés alors qu'insuffisamment secs, ont provoqué de nombreux accidents et de multiples procès, notamment en France.

DESCRIPTION

La Mérule, qui appartient aux champignons Basidiomycètes Porés (Aphylophores), est caractérisée entre autres par son polymorphisme. Elle peut, en effet, se manifester sous des aspects très différents qui dépendent à peu près exclusivement des conditions d'aération, de luminosité et de localisation de l'attaque.

Filaments mycéliens.

À l'origine de ses divers aspects apparents, on rencontre les filaments mycéliens microscopiques, larges de 1 à 6 μ , qui pénètrent le bois en profondeur

et se montrent ici incolores, ou serpentent à sa surface, apparaissant alors un peu colorés : gris jaune ou roux. Ces filaments ou hyphes, plus ou moins régulièrement cylindriques, montrent des *boucles* nombreuses, souvent rapprochées, parfois formées au voisinage d'une intersection entre la branche principale et son rameau latéral (fig. 4), mais non pas groupées en verticilles autour d'une même cloison transversale comme chez le Coniophore des maisons (fig. 5). Il est habituel qu'au voisinage d'une boucle, une ramification latérale se développe. Au long de ce mycélium, l'excrétion calcique (oxalate de chaux) est intense et ces cristaux subsisteront même sur le trajet du filament après la disparition de celui-ci (1).

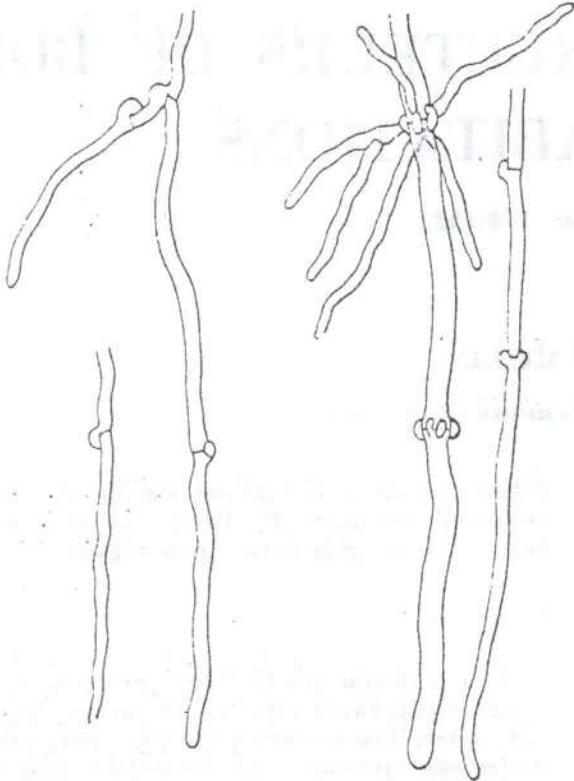


FIG. 4.

FIG. 5.

A gauche, filaments mycéliens de *Mérule*, avec boucles normales — A droite, filaments mycéliens de *Coniophore* dont l'un avec boucles multiples en verticille, caractéristiques (grossis env. 400 fois).

Les filaments cheminent par les vaisseaux; ils en perforent les parties les moins épaisses ou trouvent un passage aisé par les ponctuations, l'action qui se manifeste étant à la fois mécanique et chimique.

(1) On peut noter par ailleurs que les cellules du mycélium de la *Mérule* renferme chacune *plusieurs noyaux*, comme celles du *Coniophore*, alors que les cellules des filaments du *Poria mucida* (dont les boucles sont du même type que celles de *Mérule*)

Ce sont ces filaments qui, par leur agglomération, vont constituer les organes végétatifs du champignon.

Organes végétatifs.

Les *palmettes* sont des irradiations de filaments, s'épanouissant en éventail à la surface du support, et constituant finalement des rubans minces et papyracés, mais membraneux, fibreux, secs, résistants, blanchâtres, argentés, gris de plomb ou violacés.

La forme pauvre de la palmette peut être appelée *toile*. Elle est constituée d'un ensemble de filaments gris ou noirâtres, visibles à l'œil nu, irréguliers, tissant une sorte de feutrage lâche, mimant parfois une vague toile d'araignée. C'est l'indice le moins grave parmi tous ceux que peut offrir la *Mérule*. Elle peut correspondre aux reliques de vieilles atteintes ou à un état de croissance extrêmement ralenti. La forme luxuriante de la palmette, au contraire, correspond le plus souvent à des lames plissées, *en accordéon*, pouvant se déplier comme le ferait un filtre en papier, dessinant une membrane rigide, mince.

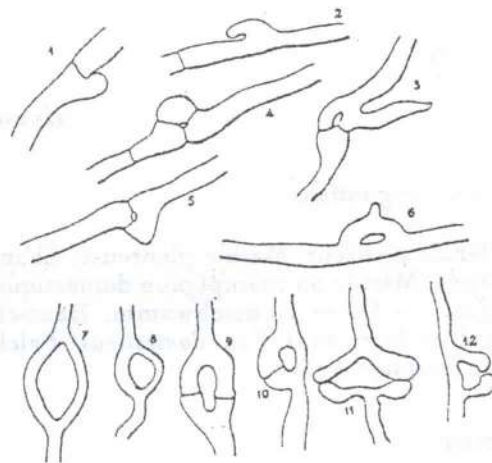


FIG. 6. — 1 à 6, boucles proprement dites sur filaments mycéliens de Basidiomycètes, notamment de Polypores. — 7 à 12, boucles dites en médaillons, particulièrement fréquentes chez diverses espèces de Polypores (grossis env. 500 fois).

Les *cordonnets* ou *rhizomorphes*, organes essentiels de propagation du champignon sur place, correspondent à un état particulièrement virulent. Ce sont de longs fils cylindriques blancs ou gris clair, pouvant atteindre le diamètre d'un crayon, tenaces, quoique mous et feutrés, capables de transmettre le champignon loin de son point initial d'apparition, jusqu'à des distances

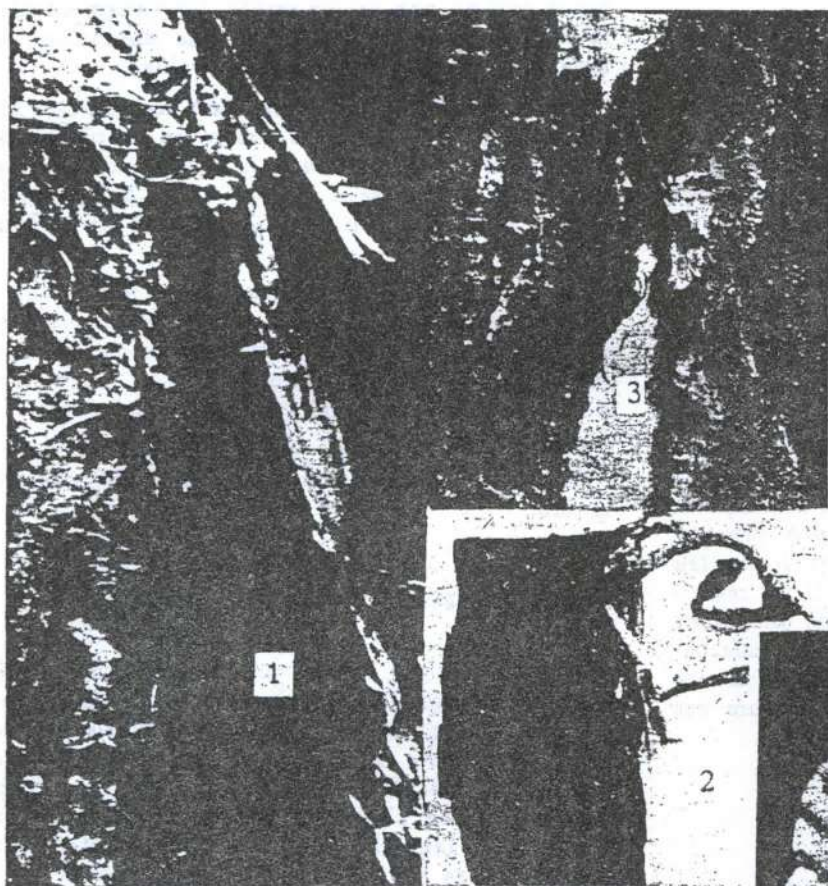
sont seulement *binucléées*. On a dans ces caractères le moyen de distinguer cytologiquement les filaments de ces trois champignons lignivores.

parfois relativement considérables. Sortes de tuyaux d'alimentation en eau et en substances nutritives, ces rhizomorphes cylindriques, puissants et tenaces, peuvent disjoindre les scellements des murs, pénétrer le sol, briser les joints de mortier, et traverser ainsi les maçonneries apparemment les plus imperméables. Organes à la fois de résistance, donc de conservation, et d'agression, ils sont responsables des méfaits les plus graves.

l'ouate, blancs puis d'une teinte plombée ou violacée. Elle se développe avec rapidité, là où le bois est humide, là où les conditions sont les plus favorables. En l'absence de lumière, ils resteront stériles, poursuivant leur développement sous cet état. Au contact de la lumière, les coussinets s'accroissent rapidement, et la forme parfaite, le *réceptacle*, bientôt apparaît, leur faisant suite, directement.

Réceptacle ou fructification.

Le *réceptacle* de la *Mérule* s'étale à la surface des bois, des murs plus ou moins humides, en larges plaques, plus ou moins irrégulières, souvent arrondies, d'abord d'un blanc crayeux puis roussissant. Peu à peu, leur surface se couvre de plis sinueux s'anastomosant en mailles de 1 à 2 mm de diamètre en général, formant un réseau que tapissent bientôt les microscopiques organes de fructification, les basides, porteurs des éléments reproducteurs parfaits, les basidiospores. Ainsi, l'aspect typique de ces plaques est celui d'un *reticulum*. Mais il est susceptible de modifications : si la surface est verticale, il affectera la forme dite *stalactite*, constitué non plus de mailles, mais de pointes analogues à celles qui couvrent l'hyménium d'un *Acia* ou



Cliché L. Méry.

FIG. 7. — Organes de la *Mérule* : 1, cordonnets aplatis ou palmettes ; 2, rhizomorphes ; 3, fructifications sur étoffe (un peu réduits).

Leur structure, bien particulière, et relativement très complexe, permet d'identifier l'agent coupable, même en l'absence de fructifications parfaites. Une coupe transversale à travers ces cordonnets met en évidence l'existence de trois sortes de filaments : de fines hyphes connectives, étroites et à membrane mince ; des hyphes grêles, mais à membrane épaisse et parfois à lumen à peine visible ; enfin, des vaisseaux larges, cloisonnés, à membrane inégale, irrégulière.

La forme luxuriante correspond aux *coussinets*, épais, légers, floconneux, ayant la consistance de

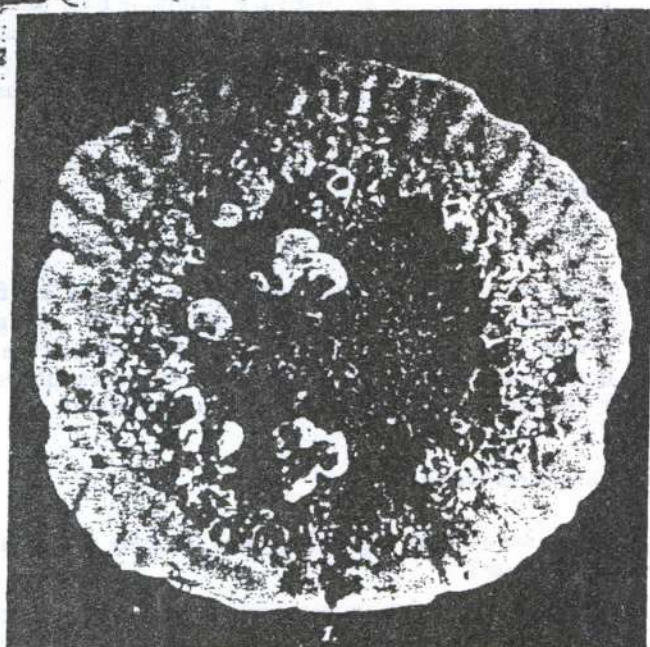


FIG. 8. — Jeune fructification de *Mérule* montrant les plis alvéolaires caractéristiques constituant l'hyménium (d'après une photographie de FALCK) (peu réduit).

d'un Hydne : alors, la Mérule ressemble vivement au Coniophore.

Autour de la plage fructifiée, une large marge stérile, blanche ou claire, privée de pores et de pointes, laisse exsuder des gouttes liquides qui ont donné à la Mérule son appellation spécifique.

La poussière ocre vif, jaune orangé que constitue le dépôt des spores couvre toute la surface fertile, c'est-à-dire réticulée. Elle est faite, vue au microscope, de spores ovales-phaséoliformes (affectant la silhouette d'un rein ou d'un haricot), de 10-11 × 5-6 microns, renfermant le plus souvent deux vacuoles auxquelles s'ajoutent des inclusions lipidiques. Ces spores constituent les éléments essentiels de la propagation directe du champignon : elles germent aisément sur le bois humide produisant un filament mycélien qui s'infiltré dans le bois.

Pourriture.

La pourriture sèche provoquée par la Mérule est jaune et du type cubique; les craquelures que provoque le champignon sont orientées dans trois directions perpendiculaires, facilement perceptibles même quand elles ne sont qu'incomplètes. Quoique entièrement pénétré par les filaments, et complètement décomposé, le bois mérulé peut garder une apparence presque normale; seule la pression du doigt permet de mettre en évidence son état de vétusté, surtout s'il est recouvert d'une couche de peinture : alors, le bois fortement atteint se réduit en poudre facilement. Au microscope, on observe relativement peu d'hyphes dans les trachéides : le pouvoir destructeur du mycélium est donc très puissant.

Culture.

θ opt. : 20-26° C. — θ max. : 25-32°.

La Mérule se cultive bien sur les milieux artificiels. Ses cultures sont blanches, puis jaune orange, le revers se montre typiquement ridé. La culture artificielle met en évidence l'existence de races différentes, à optimum thermique quelque peu distinct.

Caractères biologiques.

Les caractères physiologiques les plus saillants sont les suivants :

1° Le champignon est très sensible à une température élevée. Un cube de 2 cm³, infecté par la Mérule, montre la disparition de la vitalité de celle-ci au bout de 15 minutes à 40° C. On s'explique donc que le champignon soit relativement rare dans les régions méridionales et inconnu sous les tropiques.

2° Comme la plupart des champignons, il est sensible à l'alcalinité, et pousse mal sur les milieux fortement alcalins, alors que les milieux acides lui conviennent; cependant, l'ammoniaque exerce sur la Mérule une action favorable : ainsi peut s'expliquer la fréquence du champignon dans les cabinets d'aisance.

3° La Mérule croit très favorablement en atmosphère confinée, non soumise à des variations, mais au contraire mal ou non en air raréfié. Une augmentation de la teneur en gaz carbonique, une diminution de la teneur en oxygène lui est défavorable.

4° La croissance de la Mérule est liée au degré hygrométrique de l'atmosphère : alors qu'un petit bloc de 2 cm³ peut conserver intacte la vitalité du champignon au bout d'une année si le degré est de 75%, si celui-ci est de 50% cette vitalité ne résistera qu'à 7 mois, et de 33% à 5 mois.

5° Le champignon ne se développe pas sur un bois dont la teneur en eau n'atteint pas 20%. L'optimum, par contre, n'est que de 35% environ, ce qui signifie que contrairement au Coniophore et au *Poria mucida*, la Mérule redoute un milieu extrêmement humide.

6° La Mérule exerce une action destructive vis-à-vis de la cellulose, mais non pas vis-à-vis de la lignine.

Thérapeutique.

BASE JURIDIQUE. — Un principe essentiel gouverne à la fois les aspects juridique et thérapeutique du problème : *il n'est pas pratiquement facile de reconnaître si un bois de consistance normale est infecté ou non par la Mérule*. Pendant longtemps, la jurisprudence française s'est appuyée sur cette affirmation erronée selon laquelle un architecte devait être capable de reconnaître toujours un bois contaminé d'un bois sain : par conséquent, sa responsabilité se trouvait en cause par le fait que, n'ayant pas su faire cette distinction, il avait involontairement, mais imprudemment, introduit le champignon coupable — la Mérule surtout — dans l'habitation plus tard contaminée. Plusieurs procès se sont ainsi terminés par un acte de responsabilité totale qui s'est traduit par la ruine de certains architectes.

C'est au Professeur Louis MANGIN que revient le grand mérite d'avoir posé le problème juridique sur son véritable terrain scientifique et non plus sur des présomptions. Il a su faire admettre ce principe fondamental d'après lequel *il n'y a pas de moyen pratique pour reconnaître si un bois de construction paraissant intact est vraiment sain ou non*, et il est même parfois difficile, dans des cas de contamination légère, de l'établir scientifiquement.

On a cru que certaines substances colorantes, appliquées sur un bois suspect, permettaient, en lui apportant une coloration différente de celle normalement notée sur un bois sain, de reconnaître la contamination. Mais les différences sont subtiles, et, si le bois est attaqué depuis peu, non ou à peine décelables. Il n'y a donc pas lieu pratiquement d'en tenir compte.

D'autre part, la prétendue reconnaissance d'un bois suspect, faite au microscope, est sujette à caution. Les filaments du champignon dans un bois en apparence sain, mais contaminé, sont tellement fins et parfois si localisés, qu'on ne peut rien conclure d'une observation négative et, d'autre part, si l'on découvre des filaments sous le microscope, il n'est pas généralement aisé à prouver qu'ils appartiennent bien à la Mérieux. Enfin, il existe de nombreux champignons banaux, superficiels et sans gravité, dont les organes reproducteurs ou les filaments stériles peuvent être décelés sur le bois, ou même à quelques millimètres de profondeur. Et cependant leur présence ne saurait être que localisée et sans effet.

Étant donné la grande fréquence de la Mérieux, la facilité avec laquelle elle se propage et la difficulté de la déceler quand elle n'est pas encore développée, la lutte contre elle doit résider surtout dans des mesures préventives.

C'est en partant de ce point de vue qu'on peut admettre en outre cette indication fondamentale, comme quoi toute pièce de bois ayant séjourné longtemps à l'air humide doit être considérée comme un foyer possible de contamination. Nous irons même plus loin : toute pièce de bois doit être considérée par l'architecte comme susceptible de véhiculer des germes (mycélium ou spores) de Mérieux. Il importe donc que toute pièce de bois soit placée dans des conditions telles que la Mérieux n'y trouve aucune possibilité de développement.

MESURES DE PROTECTION CONTRE LA MÉRIEUX

Réception des bois.

Le bois destiné à la construction doit être sec, c'est-à-dire ne pas contenir plus de 15% d'eau en poids, conformément aux clauses adoptées dans les Cahiers des Charges unifiés, rédigés par la Commission permanente de Standardisation du Ministère du Commerce.

Le séchage préalable du bois est donc des plus utiles. Il peut être réalisé, soit par le séchage naturel à l'air libre, soit par le séchage artificiel grâce à la chaleur

d'un foyer, soit par le séchage à l'air chaud au moyen d'appareils appropriés. Nous n'insisterons pas ici sur ce point.

En tout cas, les bois destinés à la construction ne doivent pas être soumis aux intempéries. Le mieux est de les entreposer dans des locaux vastes, secs et judicieusement aérés. Il est essentiel de ne pas les faire voisiner dans les chantiers avec des bois provenant de démolitions, même si ces derniers paraissent sains.

Fondation et construction de l'habitation.

Lorsque, dans la construction, le plancher bas du rez-de-chaussée est constitué par des poutres et solives en bois, il sera nécessaire d'interposer entre les murs en fondation et ceux en élévation une chape isolante en mortier de ciment ou en asphalte sur laquelle reposera le solivage.

C'est dans les sous-sols que la Mérieux trouve le milieu humide, obscur et peu ventilé, le plus favorable à son développement. Aussi devra-t-on examiner de temps en temps les poutres dans toute maison quelque peu humide, surtout si elles sont en sapin, et veiller à ce qu'une ventilation suffisante règne en ces lieux.

Quand il s'agit de faux-planchers en bois, constitués alors en général par des solives en sapin offrant un enduit plafonné à la sous-face et reposant sur une aire en plâtre à la partie supérieure, il sera nécessaire de ménager dans cette dernière des tranchées perpendiculaires aux solives afin qu'une aération permanente entre celles-ci soit assurée. De nombreux accidents se sont produits faute d'avoir pris cette précaution indispensable.

Les matériaux alcalins ou hygroscopiques, comme les cendres et escarbilles de coke et de charbon de terre, les scories, l'humus, ne devront jamais être utilisés au remplissage entre solives et poutres, non plus que les substances humides. Le mâchefer, dont l'emploi tend à se généraliser, doit être formellement prohibé : c'est un véhicule parfait pour le développement de la Mérieux. Des surfaces considérables de parquets, lambourdes et lames, ont été détruits, par suite de leur pose au rez-de-chaussée sur des formes en mâchefer, même avec scellement des lambourdes au bitume.

Il ne sera jamais fait emploi de sable de mer dans la construction; on devra veiller à ce que les bois utilisés n'aient pas subi un flottage en eau de mer, source fréquente de contaminations, notamment dans les immeubles situés sur le littoral.

S'il n'y a pas de sous-sol, il sera nécessaire de recouvrir le sol d'une épaisse couche de béton ou d'asphalte, puis d'un lit de gros sable ou de briques concassées

RÉSUMÉ

au-dessus duquel on disposera le plancher en ménageant des ventilations entre celui-ci et le sol.

Les matériaux hygroscopiques doivent être recouverts d'un enduit isolant à leur base et aux points où ils sont en contact avec des matériaux dont l'humidité est à craindre.

Le crépissage des murs, l'application des peintures, la pose des lambris, parquets, revêtements en bois, etc., ne seront entrepris que le plus tard possible, sur des surfaces sèches.

Les frises des parquets ne devront pas s'étendre jusqu'aux murs, mais en être séparées par un léger vide et on devra éviter, contrairement à l'habitude prise, d'opérer un calfeutrage en plâtre.

On évitera de recouvrir les planchers d'une couche de peinture, de linoléums ou de tapis de caoutchouc, qui retiennent l'humidité dans les bois des solives, des poutres et parquets.

On devra contrôler avec soin l'étanchéité des tuyaux de vidange et des canalisations d'eau, surveiller les infiltrations d'eau pluviale sur les toits et dans les murs.

Enfin, dans les locaux où l'humidité est toujours à craindre (buanderies, celliers, salles de bains, lavoirs), on renoncera, dans la mesure du possible, à l'emploi du bois, toujours dangereux en pareil cas.

Résumons donc les mesures curatives à prendre de toute urgence dans le cas d'attaques graves par la Mèrùle :

1° On s'assurera de l'étendue exacte des dégâts en visitant avec soin tous les lieux de l'habitation où le champignon a pu se propager avec le plus de facilités : latrines, buanderies, sous-sols, caves, greniers, bibliothèques, etc.

2° On enlèvera les planches, les boiseries, les étoffes atteintes; on les brûlera dans une cour voisine en prenant toutes précautions pour éviter la dispersion des spores et des fragments de bois infecté.

3° On remplacera les boiseries et les matériaux atteints ou détruits par des pièces sèches, donnant toutes garanties possibles d'innocuité, et préalablement traitées aux antiseptiques convenables, ou par du carrelage.

4° On améliorera en même temps la ventilation et la dessiccation des locaux précédemment infectés, en s'inspirant des recommandations précédentes, c'est-à-dire en isolant le mieux possible fondations et sous-sols des planchers du rez-de-chaussée.

ROGER HEIM

NOTRE DEUIL -

- Pierre GUIGON, Directeur des Télécommunications à PARIS, est décédé le 3 Novembre 1990, après une longue et implacable maladie.

Homme affable et discret, par ses qualités de coeur, il attirait vers lui toutes les sympathies.

Il appartenait à notre "fameuse équipe des mycologues P.T.T." qui depuis 30 ans assure l'exposition annuelle des champignons au Ministère des P.T.T.

Il était d'une extrême obligeance, et constamment épris de relations culturelles et humaines.

La SO.MY.LA. perd un de ses membres actifs, et un grand ami.

Pour tous ceux qui l'ont connu, disparaît le visage symbolique de l'amitié la plus pure, la plus fidèle, et la plus désintéressée.

Nous nous inclinons devant la douleur de tous les siens, pour les assurer que son souvenir restera toujours vivace dans nos coeurs.

Que toute sa famille, si douloureusement éprouvée par cette cruelle séparation, trouve ici, l'expression de nos condoléances attristées.

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

- 680/ - M. MARY Robert et Mme MARY Eliane " Le Ressui "
- 680 bis Impasse Maurice Mary 40130 CAPBRETON
- 1293 - Mme MOLERES Claudine Institutrice 40210 LABOUHEYRE
- 1294 - Mme CHIN MING Collonque - MAGESCQ 40990 St PAUL LES DAX
- 1295 - Mme FOSSORIER Nicole c/130 Résidence Yves du Manoir
Avenue de Logrono 40100 D A X
- 1296 - Mme POUDEX Françoise "Mon Repos" 40380 St GEOURS D'AURIBAT
- 1297 - Melle Murielle PELLOIT 7, rue Louis Colas 64100 BAYONNE
- 1298 - Mme DESPOUYS Odette 95, Avenue du Courant 40200 MIMIZAN-PLAGE
- 1299 - Mme GIBOWSKI Odette 49, Loustaou ANGRESSE 40150 HOSSEGOR
- 1300/ - M. TAILLEPIED René et Mme TAILLEPIED Adeline
- 1300 bis 34 LOT. DES CHEVREUILS 40260 LINXE
- 1301/ - M. GAFFARD Jean et Mme GAFFARD Françoise
- 1301 bis 47, rue Monttessuy 91260 JUVISY
- 1302 - Mme DUPONT-NUYTS Claire 3, Clos du Sanguinet - Rue des Bibles
40990 St PAUL LES DAX
- 1303/ - M. COUSIN Bernard et Mme COUSIN Irène - Les collines du Gay
- 1303 bis Allée des Etourneaux 40130 CAPBRETON
- 1304/ - M. TREMOULET Robert et Mme TREMOULET Josiane
- 1304 bis 14, Av. du Dr Emile Brouqueyre 40000 Mt DE MARSAN
- 1305 - M. CAUDRON Michel, Médecin Camparade sur Mer - Av. des Sauges
40150 HOSSEGOR
- 1306/ - M. SAUQUET Patrick et Mme SAUQUET Béatrice
- 1306 bis 20, Résidence des Trounques 40200 MIMIZAN
- 1307/ - M. DUVERGER Yves et Mme DUVERGER Chantal
- 1307 bis Menate 40110 PISSOS
- 1308/ - M. IBARRART Michel et Mme IBARRART Marie-Christine
- 1308 bis Place de la Mairie 40210 LABOUHEYRE
- 1309 - Mme HOURDEBAIGT Elisabeth 6, rue Xaintrailles 40100 DAX
- 1310 - M. MOREL Xavier 3, rue Foch 40100 DAX
- 1311/ - M. DUBES et Mme DUBES Annie Le Galand 40280 BRETAGNE DE MARSAN
- 1311 bis
- 1312 - M. DUCLOS Marc "Lou Gouvioun" Chemin de Péborde 40180 HINX s/ADOUR
- 1313 - Mme LEFAI Françoise 3, Avenue Sadi-Carnot 40000 MONT DE MARSAN
- 1314 - M. MORILLO Henri 26, rue Voltaire 40990 SAINT PAUL LES DAX
- 1315 - M. HERIN Louis 11, rue Général de Larminat 40990 SAINT PAUL LES DAX
- 1316 - M. CHAUVEAU Christophe 5, rue Abbé Bordes 40990 SAINT PAUL LES DAX
- 1317 - M. BOISNIER Jean-Claude La Prévendé n° 20 40180 HEUGAS
- 1318/ - M. LAGOEYTE Gérard et Mme LAGOEYTE
- 1318 bis 40370 RION DES LANDES
- 1319/ - M. CHAVANY Claude et Mme CHAVANY
- 1319 bis 48, rue de la Concorde 91700 Ste GENEVIEVE DES BOIS
- 1320/ - M. LOZDAN Jack et Mme LOZDAN Salila
- 1320 bis Rue de Balanqué 40480 VIEUX-BOUCAU
- 1321 - Mme FITTE Claudine 6, rue de l'Isle 40130 CAPBRETON
- 1322 - M. PUYOL Jean-Claude rue Madam 40130 CAPBRETON
- 1323 - M. THORIN Michel DANTOU - Pinel Hauterive 47380 MONCLAR

ooo

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 : 50 Fr. - demi-tarif : 25 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 26 Octobre 1990.

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

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

Versements de 10 à 50 Fr.

| | | | |
|------------------------|-----------------|---|---------------------------------------|
| <u>1990</u> | | | |
| M. GALIBERT Pierre | CASSENEUIL | ! | M.&.Mme MICH Robert TOSSE |
| M. BASTIEN Paul | ANGLLET | ! | M.&.Mme DUPUCH Charles MEZOS |
| Mme BEYRIERE M.J. | HAGETMAU | ! | M.&.Mme DUFEYTE Roger St VINCENT DE |
| <u>1991</u> | | ! | TYROSSE |
| M. HENRY André | CHAMPIGNY | ! | Dr. CALES Roger CAPBRETON |
| M. FAVRE Jean BRIE | COMTE ROBERT | ! | M.&.Mme IBARRAKT Michel LABOUHEYRE |
| M. DEBEVE Auguste | ARCUEIL | ! | M.&.Mme DUVERGER Yves PISSOS |
| Dr. VRIGNY Claude | VILLE D'AVRAY | ! | M. BEAUVAIS Pierre BORDEAUX |
| M. COUSIN Bernard | CAPBRETON | ! | Mme BEYRIERE Marie-Jeanne HAGETMAU |
| M.&.Mme GALLINI Oriano | LABASTIDE | ! | M.&.Mme LARREDE Henri St PAUL LES DAX |
| | D'ARMAGNAC | ! | Mme CANNELLAS-SERACE Ginette |
| Dr. REYNES Georges | DAX | ! | CAPBRETON |
| M.&.Mme LARROQUE Jean | St JULIEN en B. | ! | M.&.Mme RAMBEAUD Louis BAYONNE |
| M.&.Mme MESSIE Guy | SOUSTONS | ! | M. OCHIN Claude VILLIERS s/MARNE |
| | | ! | M.&.Mme BUNTZ SAINTE MARIE DE GOSSE |
| | | ! | M.&.Mme ASCENCIO VALERIANO LUË |

Versements de 50 à 100 Fr.

| | | | |
|-----------------------|-----------|---|---------------------------------------|
| <u>1990</u> | | ! | |
| COLONEL R. JOUNIAUX | DAX | ! | Mme LESCLAUX Janine DAX |
| M. SACHS J.P. | PARIS | ! | M.&.Mme DURANTON Jean BENESSE-MAREMNE |
| <u>1991</u> | | ! | M.&.Mme FAURE Roger |
| M.&.Mme MARTY Bernard | MIMIZAN | ! | Jeanine MIMIZAN |
| Mme LAZ Françoise | PARENTIS | ! | M. HENRY André CHAMPIGNY s/MARNE |
| M. BERANGER Louis | SANGUINET | ! | M. DELAUNAY Paul NANTES |
| M. DANE Elie | YGOS | ! | M. CHANDOUINEAU Jean-Paul ARCUEIL |
| M. PICAT Alain | MEZOS | ! | M.&.Mme CHANDOUINEAU Gilbert BAGNEUX |
| M. FREEMAN | BIARRITZ | ! | M.&.Mme CANNELLAS André CAPBRETON |
| M. SACHS J.P. | PARIS | ! | Melle PELLOIT Murielle BAYONNE |
| | | ! | |
| | | ! | |

MEMBRES BIENFAITEURS

| | | | | |
|-------------|---|---------------------|----------|-----------|
| <u>1990</u> | - | M. FRANCOULON André | VANVES | 150 Fr. |
| <u>1991</u> | - | M. FRANCOULON André | VANVES | 150 Fr. |
| | | M. NICOLLE René | MIMIZAN | 300 Fr. |
| | | ANONYME | | 1.000 Fr. |
| | | ANONYME | | 500 Fr. |
| | | M.&.Mme SOLEILLANT | St LEU | 125 Fr. |
| | | | LA FORET | |

RETRIBUTIONS

| | |
|-----------------------------|-----------|
| COMITE DES FETES DE MIMIZAN | 1.391 Fr. |
|-----------------------------|-----------|

SUBVENTIONS EN 1990

| | |
|----------------------------|-----------|
| MUNICIPALITE DE DAX | 500 Fr. |
| MUNICIPALITE DE LABOUHEYRE | 250 Fr. |
| MUNICIPALITE DE CAPBRETON | 1.000 Fr. |
| MUNICIPALITE DE MIMIZAN | 2.000 Fr. |

A T O U S M E R C I !

LES CHAMPIGNONS - LES ARBRES - LES PLANTES SAUVAGES

PROGRAMME SORTIES 1991

ooo

SAMEDI 6 AVRIL : ROQUEFORT - Rendez-vous à 10 h. sur la place de la gare. Recherche des champignons printaniers dans les environs.

DIMANCHE 14 AVRIL : LAC de CHRISTUS à St PAUL LES DAX. A l'intersection de la N. 124 (Route de Bayonne) et le Point P. à la hauteur du lac, tourner au feu vert (Point P.) ; on se réunira au parking à 300 m. plus loin à 10 h. L'après-midi, rendez-vous à 14 h 30, église de TETHIEU, 2 km 500 après St VINCENT DE PAUL, mais à droite de la N. 124. Prospection dans la boucle de l'Adour.

DIMANCHE 21 AVRIL : CAMPING du LAC DE LEON (LOU POUNTAOU) - Rendez-vous à 10 h. Déjeuner au bord du lac, si le temps le permet.

SAMEDI 27 AVRIL : MIMIZAN-PLAGE - Promenade de santé et prospection. Rendez-vous vers 11 h 30 sur l'aire de pique-nique du Pont des Trounques (située à 1 km environ avant Mimizan-Plage) où l'on peut apporter son déjeuner. Départ à 14 h. pour la promenade entre la rue de la Papeterie (n° 17) et la rivière "Le courant".

DIMANCHE 5 MAI : Sortie commune avec la SOCIETE LINNEENNE de BORDEAUX. Rendez-vous à 10 h. place du marché à SANGUINET (40), Avenue de la Côte d'Argent à côté des écoles. Le matin, prospection aux bords du lac. L'après-midi, recherches à SALLES (33) dans l'ex-Parc Floral.

JEUDI 9 MAI : MEXICO - RIVES DE LA GRANDE LEYRE. Entre Sabres et (ASCENSION) Commensacq, par N. 626. Prendre à droite, avant le pont, un petit chemin (250 m.) conduisant à la base de Mexico. L'après-midi, prospection dans le site de MARQUEZE.

DIMANCHE 12 MAI : AZUR - Etang de Soustons Nord-Est. Rendez-vous à 10 h. au parking du camping LA PAILLOTTE.

LUNDI 20 MAI : SORTIE SPECIALE - Faisons connaissance avec les amantilles printanières des Landes. Rendez-vous à 10 h. très précises sur les parkings de la place de la Mairie à ONESSE (40) ; déjeuner dans le camping municipal d'ONESSE.

SAMEDI 25 MAI : BOIS DE CAGNOTTE. (sur la D. 29 entre DAX et PEYREHORADE). RENDEZ-VOUS sur le parking, face Hôtel "BONI" au centre du village, à 10 h. très précises.

DIMANCHE 9 JUIN : Forêt de HOSSEGOR. Rendez-vous à 9 h 30 à HOSSEGOR sur le parking devant l'entrée du Parc des Sports.

DIMANCHE 16 JUIN : Dune de ONDRES. Rendez-vous à 9 h 30 sur le parking de ONDRES PLAGE. Accès : sur la N. 10 prendre la D. 26 à 1 km au Nord de ONDRES. La plage est à 4 km de la N. 10 .

MARDI 2 JUILLET : 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 Mardi midi. A préciser au moment de l'inscription qui doit se faire chez M. SALDOU Tél. 58 72 25 73 - avant le 20 JUIN (délai impératif).

DIMANCHE 21 JUILLET : 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).

.../...

DU 7 AU 14 SEPTEMBRE : Stage MYCOLOGIQUE à JEZEAU - Voir note.

DIMANCHE 22 SEPTEMBRE : Forêt de MOLIETS. Rendez-vous à 9 h 30 sur le parking derrière le Camping des Cigales (branche droite de la D. 117). Ce parking est à 500 m. environ de la dune).

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

N'oubliez pas des vêtements adaptés au temps (bottes, K-Way ...)
Et votre bonne humeur habituelle !

DIMANCHE 8 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 15 DECEMBRE : MIMIZAN-PLAGE - Rendez-vous à 10 h. sur le parking du camping de MIMIZAN-PLAGE. Déjeuner à cet endroit.

DIMANCHE 22 DECEMBRE : St- GIRONS-PLAGE - Rendez-vous à 10 h. à l'entrée du camping municipal. Déjeuner au même endroit. L'après-midi, prospection dans le camping-caravaning EUROSOL, à 1 km 500 avant la plage.

—
STAGE DE MYCOLOGIE ET DE BOTANIQUE
du VENDREDI 6 au SAMEDI 14 SEPTEMBRE 1991

Pour la cinquième année consécutive, le stage d'initiation à la Mycologie et à la Botanique aura lieu à JEZEAU (65) - Alt. 750 m. L'hébergement se fera dans les bâtiments de la G.M.S.L. (Grande Mutuelle Scolaire Landaise) du VENDREDI 6 au SAMEDI 14 SEPTEMBRE 1991.

Itinéraire d'accès : 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 kms 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 6.09.1991 à la G.M.S.L. entre 17 et 18 h.
- . Fin de stage : Samedi 14 vers 15 h. après le déjeuner.
- . Inscriptions provisoires, dès que possible chez :
M. Charles René SALDOU - "Istana Kita" Rue de Mengine 40130 CAPBRETON
Télph. 58 72 25 73
- . Tarif 1991 : 1.500 Fr. (dont 750 Fr. d'arrhes)
N° télph. G.M.S.L. 62 98 62 25