

SOCIETE

MYCOLOGIQUE

LANDAISE



BULLETIN

1987

n° 5

SOCIETE MYCOLOGIQUE LANDAISE
Siège Social : Hôtel de Ville 40200 MIMIZAN
Compte chèques postaux : Bordeaux 2541 07 X

Président : Henri MESPLEDE 9, Avenue du Parc d'Hiver - Tél. 58.09.04.03
40200 MIMIZAN-PLAGE
Vice-Président : C. R. SALDOU "Istana Kita" R. de Mengine Tél. 58.72.25.73
40130 CAPRETON
Secrétaire : J.C. DUNOYER 52, Avenue Maurice-Martin - Tél. 58.09.08.87
40200 MIMIZAN-PLAGE
Sec. Adjoint : Jacqueline FLOISSAC 94, Avenue de la Plage Tél. 58.09.10.17
40200 MIMIZAN
Trésorier : Paulette MESPLEDE 9, Avenue du Parc d'Hiver- Tél. 58.09.04.03
40200 MIMIZAN-PLAGE
Trés. Adjoint : Jean LARROQUE Cabiron - Tél. 58.42.70.95
40170 St JULIEN EN BORN

Membres du Conseil d'Administration :

- . Mme N' GUYEN Laurence (Roquefort)
- . MM. NICOLLE René (Mimizan)
- . PRUJA J. Pierre (Soustons)
- . Mme SIRGUE Andrée (Mt de MARSAN)
- . M. J.M. AUBRY - Correspondant du bulletin (Gujan-Mestras)
- . M. FAURE Roger (Dax)

S O M M A I R E

HENRI MESPLEDE	Le mot du Président	Pages 2 à 4
HENRI MESPLEDE	La mycologie - Initiation	Pages 5 à 7
Georges BECKER	Une bien longue expérience	Pages 8 à 9
Raymond NARDI	La mycohabitation	Pages 10 à 11
J. C. CAYROL	Les pleurotes à cultiver	Pages 12 à 15
Jean VIVANT	Herborisations dans le bassin moyen et inférieur de l'Adcur (suite)	Pages 16 à 18
Docteur J.M. SALMON	Comment extraire une tique	Page 19
Geoffroy CARLES	Récit humoristique	Page 20
	Nos deuils	Page 21
	Sociétaires nouveaux	Pages 22 à 23
	Aide au bulletin	Page 24
	{ Sorties Printemps/Eté -	Pages 25 à 26
	Distinction	
	Expositions	Page 27

Nous devons à :

- . Pierre AIGNAN de RIBERAC - Les dessins humoristiques
- . Maurice BERTRAND de MARSEILLE - Les textes et dessins (en pleins et déliés)

L E M O T D U P R E S I D E N T

LES AUGURES AVAIENT RAISON ...

Les récoltes de champignons en 1986 ont été exceptionnelles !

Dès les premiers jours d'Avril 1986, c'est la phénoménale poussée des morilles.

Dans le journal SUD-OUEST du 7 Avril, on pouvait lire :
 " Mille morilles à l'heure - Une cueillette de bon augure "
 Le récolteur, un habitant de Bergerac, n'avait jamais vu cela ; de 10 h. à 11 h., samedi matin 5 Avril, il avait ramassé plus de mille morilles noires, soit environ 12 kilos.

Nous-même , nous avons totalisé ce nombre, mais la cueillette s'est étalée sur 15 jours ; c'étaient des morilles noires. (*Morchella conica* = morille conique) purement landaises et même mimizanaïses, dont nous avons tiré une dizaine de diapositives que nous avons projetées et commentées au Congrès S.M.F. de Montluçon le 19 Octobre 1986, en faisant remarquer que cette morille était mal baptisée car elle n'apparaît pas toujours dans la forme conique (il en existe même des rondes) et peut présenter des allures diverses, à condition de les laisser se développer jusqu'à leur maturité, sur place, ce qui est demander l'impossible aux ramasseurs.

Au cours de diverses sorties printanières, nous avons réparti quelques centaines de ces cryptogames parmi les participants et l'un d'eux en a même apporté à Paris. Elles figurèrent sur les tables d'exposition du lundi 14 Avril au siège de la S.M.F. (Société Mycologique de France).

De toutes parts, on entendait dire :
 "Récoltes exceptionnelles de morilles ". Peut-être un bon présage pour la saison des champignons !

En effet, 1986 fût une année faste en champignons !

Pour les cèpes, c'est dans la sortie S.M.F. à Chantilly-Pontarmé du 31 Août, que pour nous, débuta l'explosion : cèpe d'été (*aestivalis*) cèpe de Bordeaux (*edulis*) cèpe tête de nègre (*aereus*). En passant dans le tapis de feuilles mortes, nous découvrions des centaines de jeunes bolets, tout blancs, (état albinique) qui ne demandaient qu'à faire émerger leurs chapeaux pour bronzer, plus ou moins, au soleil.

Quelques participants revinrent sur les mêmes lieux 6 jours après, et constatèrent une poussée vertigineuse ; leurs récoltes se situèrent entre 15 et 50 kilos par ramasseur.

Les 8 et 9 Octobre, nous nous trouvions avec des amis nantais dans la forêt de Juigné près de l'étang de la Blisière en Loire-Atlantique ; personnellement nous n'avons jamais vu et ramassé autant de cèpes.

Partout, c'était la surabondance des récoltes ; c'était le cas dans les régions suivantes : Région parisienne, Gâtinais et Pays de la Loire, Allier, Hte-Vienne, Creuse, Gironde, Dordogne, Landes, etc.

Les restaurants et les conserveries ayant fait "le plein", refusaient toutes les propositions d'achats. Les cèpes étaient partout ...

Les mycologues peuvent marquer l'année 1986 d'une pierre blanche, car lorsque les cèpes font des apparitions fastueuses, de nombreux autres champignons sont présents. Pour notre part nous signalerons :

- Dans une exposition à Dax : *Boletus dupaini*, *satanas*, *purpureus*, *rhodoxanthus*, *impolitus*, etc., et la fameuse Amanite des Césars (l'orange) *A. Caesarea*.
- Au Congrès S.M.F. de Montluçon, nous avons trouvé personnellement *Drosophila Cotonea*, 6 magnifiques sujets à bases soudées et jaunâtres. Cette rare Drosophile a été photographiée par de nombreux congressistes, puis exposée à Montluçon.
- Dans le canton de Mimizan, nous avons rencontré *Amanita volvata* laquelle a figuré, par dizaines d'exemplaires aux expositions d'automne de Mimizan, Soustons et Capbreton. A noter que cette amanite est plutôt printanière. Nous devons cette trouvaille à M. et Mme VANNERAUD de Nantes qui étaient en vacances dans notre région.
- A Mimizan-Plage, à 800 m. de la mer, sous chênes, en Octobre 1986, nous avons cueilli quelques dizaines de *Boletus fragrans* (cèpe odorant) en cercles, de nombreux sujets plus ou moins soudés à la base à la manière des mousserons blancs du printemps. Ce cèpe est dit rare par R. HEIM, et propre à l'Ouest de la France et à la Grande-Bretagne.

Nous pouvons déclarer l'avoir déjà rencontré en Corrèze, Hte-Vienne, Dordogne, Gironde et dans les Landes, notamment près de Dax (Bois de Boulogne) et dernièrement à Mimizan-Plage.

- Dans le parc de Vaugrenier à Antibes, nous avons redécouvert, en Novembre, *Limacella furnacea* (=megalopoda) qui existe également entre la N. 7 et la voie du chemin de fer.
- Avec M. VANNERAUD, Président de la Sté Mycologique de Nantes, nous avons rencontré sous pins d'Alep à Villeneuve-Loubet, Marina Baie des Anges, le 25 Novembre 1986, *Boletus collinitus*, ainsi que plusieurs stations de *Limacella irrorata* laquelle a fait l'objet de notre part, d'une mise au point parue sur le Bulletin Mycologique du Béarn - n° 81 de Janvier 1985.

LE PERIGORD REDECouvre SA TRUFFE

En 1985, c'est le coup de grâce pour les trufficulteurs ; pas l'ombre d'un "diamant noir".

L'hiver 1986/1987 est celui de la renaissance de truffières plus ou moins fécondes.

La nécessité d'un maintien minimum d'humidité dans le sol entre les mois de Juillet&Septembre est indispensable pour la bonne végétation et la maturation des truffes.

Cette humidité provient naturellement des pluies - orageuses de préférence - ce qui a été le cas en 1986, mais insuffisantes toutefois.

Grâce à l'irrigation, certains trufficulteurs sont parvenus à pallier les pluies manquantes et ont obtenu des résultats très prometteurs pour les années futures. Vive la truffe !
Mais à 3.000 francs le kilo, attendons des jours plus favorables où les récoltes seront plus à même de satisfaire la demande du marché et surtout nos palais.

Nous ne pourrions terminer cet article, sans signaler la mémorable apparition, surtout dans nos Landes du littoral, de *Craterellus lutescens* (Chanterelle). C'est par tonnes que ce délicieux comestible a été ramassé et ce, jusqu'aux grandes gelées que nous avons subies en Janvier 1987.

Indiquons, tout de suite, qu'il n'avait pas été vu 3 exemplaires de ce cryptogame en 1985.

Oui, 1986 a été un grand millésime à marquer d'une pierre blanche.

Les augures l'avaient prédit !

Ils ont eu raison.

Henri MESPLEDE

Cf. notre article :

" La Mycologie en 1985 : mauvais millésime "
(Bulletin SO.MY.LA. n° 4)



INITIATION

Les champignons sont des merveilles de la nature. Ce sont des joyaux que chaque promeneur peut rencontrer, surtout à certaines époques et qui séduisent par leur formes insolites, la luxuriance de leurs coloris, leurs beautés et leurs mystères.

Leur recherche, leur cueillette et leur étude sont une source de plaisirs variés et constituent une distraction très agréable et très prenante.

Depuis l'époque de **PLINE l'Ancien**, où la connaissance des champignons était surtout basée sur des légendes, jusqu'aux travaux des Grands Maîtres du XVIII^e siècle : **PERSOON** et **FRIES**, puis de ceux du XIX^e siècle : **QUELET**, **BOUDIER**, **BARLA**, **BRESADOLA**, etc..., cette science fit de grands pas.

Le début du XX^e siècle eut également ses savants ; citons : **MAIRE**, **PATOUILLARD**, **GILLET**, **GILBERT**, **MAUBLANC**, etc...

De nos jours, surtout avec la publication de nombreux ouvrages scientifiques et de vulgarisation illustrés par de belles photographies présentant les espèces, cette science bien qu'ayant monté en flèche devient accessible à tous.

Aussi, nous assistons, de toutes parts, en France et à l'étranger à un enthousiasme croissant du goût à l'étude des champignons et à la naissance de nombreuses Sociétés ayant pour but la vulgarisation de la connaissance des champignons.

LES GROUPES DE CHAMPIGNONS.

D'après l'aspect du mycélium et la manière dont se reproduisent les spores on distingue :

LES BASIDIOMYCETES : dont les spores se forment, généralement par 4 et parfois par 2, au-dessus d'un organe globuleux, dénommé "baside" et à l'extrémité d'un prolongement appelé "stérigmate".

Appartiennent à ce groupe :

- 1° Les champignons à lames tels les Amanites, Lépiotes, Coprins, Russules, Lactaires, Tricholomes, Clitocybes, Cortinaires, etc...
- 2° Les champignons à pores tels les Bolets, Polypores, etc...
- 3° Les champignons à aiguillons tels les Hydnes, Calodons, Sarcodons, Dryodons, etc...

LES ASCOMYCETES.

Les spores sont formées, généralement par 8, à l'intérieur d'un organe en forme de sac, dénommé "asque".

Appartiennent à ce groupe :

- les Morilles, Helvelles, Gyromitres, Pézizes, Aleuries, Truffes, etc...

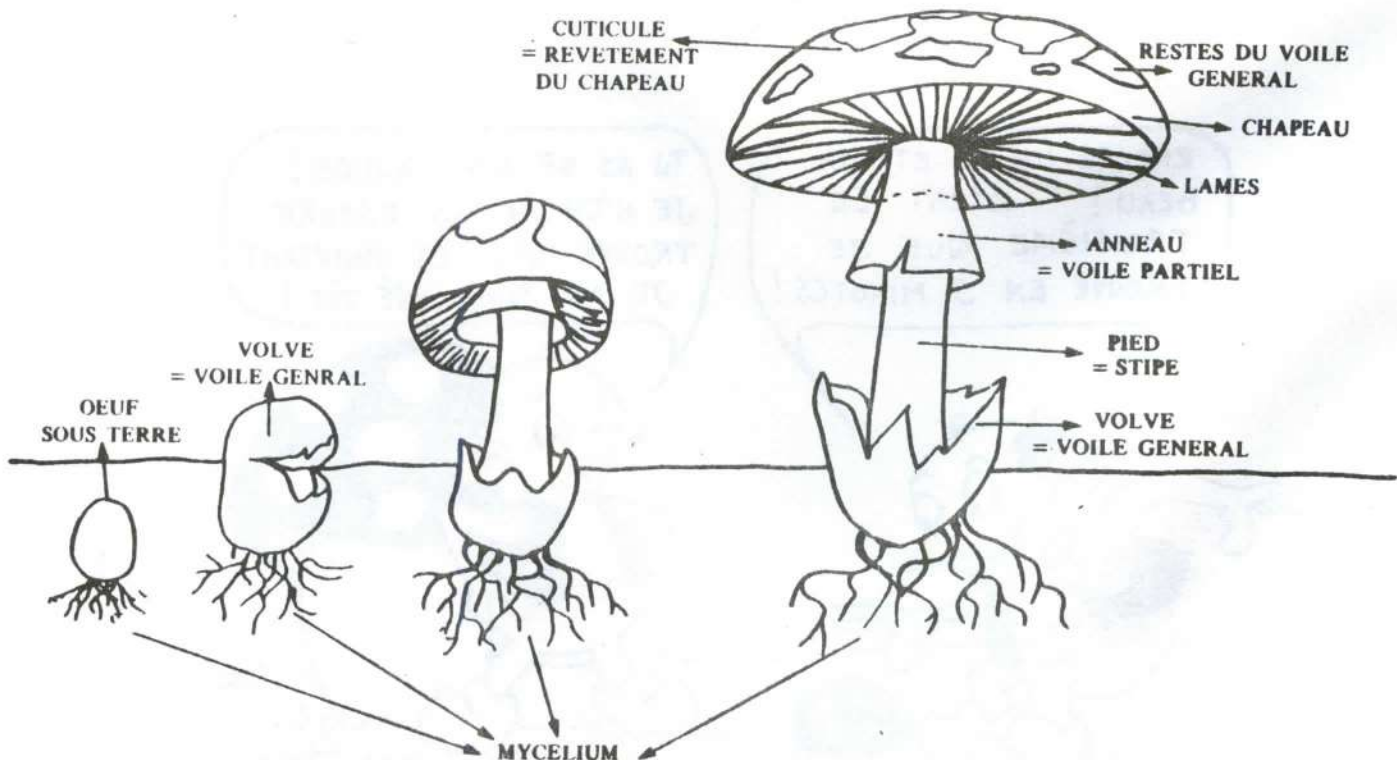
LES SIPHOMYCETES.

Ce sont des champignons inférieurs composés de filaments non cloisonnés, unicellulaires. Les spores se produisent en très grand nombre dans des "sporangies" tels les rouilles, moisissures, etc...

LES MYXOMYCETES.

Ce sont des champignons qui marquent le passage entre le règne animal et le règne végétal ; on compte environ 350 espèces.

Ce sont surtout les deux premiers groupes qui retiendront notre attention car ils renferment des espèces charnues que nous rencontrons aisément dans les prés, bois, champs, pelouses, etc... pourvu que nous sachions observer et chercher.



DIVERS STADES DE DEVELOPPEMENT D'UNE AMANITE.

REPRODUCTION DES CHAMPIGNONS.

LE MYCELIUM.

Quand les conditions d'humidité, de température et de terrain, ou de tout autre substrat approprié, sont favorables, les spores, après leur chute de l'hyménium, peuvent germer. Alors, des filaments (hyphes) se développent pour former la masse végétative du champignon que l'on dénomme le mycélium.

C'est lui qui est la véritable plante et qui assure la nutrition, en puisant dans le substrat toutes les substances indispensables à la vie et à l'édification du carpophore, c'est-à-dire le champignon ; celui-ci est donc comparable au fruit et renferme les semences ou graines, sous la forme des spores, qui finiront par retomber sur le substratum à la maturité du champignon.

Le mycélium est donc souterrain et invisible. Avec certaines précautions, on peut arriver à l'apercevoir dans l'humus, les feuilles mortes, les bois pourrissants ; il se présente sous la forme de fins filaments blancs, jaunes, violets, bruns, noirâtres, etc...

Certains mycéliums se découvrent facilement pourvu que l'on soulève avec précaution les carpophores ; citons : *Collybia Platyphylla*, *Phallus impudicus*, *Clitocybe Mellea*, etc...

Il faut noter que le mycélium (plante végétative du champignon) est à respecter et que les méthodes appliquées par certains récolteurs qui emploient des pelles, rateaux, pioches, etc... sont à proscrire et à condamner car elles anéantissent cette plante souterraine.

LES MYCORHIZES.

C'est un chevelu mycélien qui entoure les racines des arbres ou des plantes et qui forme une association symbiotique. La plante et le champignon tirent profit de la présence de chacun, surtout sous la forme des échanges de substances nutritives.

Les mycéliums de nombreux champignons forment des mycorhizes avec les racines de certains arbres ; il y a des essences forestières qui sont recherchées par les mêmes espèces de cryptogames. Le ramasseur de champignons, connaissant ces relations spécifiques, s'en servira pour trouver telle ou telle espèce de champignons.

LES RONDS DE SORCIERES.

Dès les premiers âges, les hommes ont remarqué leur existence ; on les dénomme, dans certaines régions, Cercles de Fées. Autrefois, on pensait que des sorcières, ou des fées, venaient la nuit danser en rond dans les prés et les bois et que, là où leurs pieds étaient passés, des champignons poussaient. Il n'y a plus de mystère et la réalité est tout autre et bien simple :

A partir du point où la spore a germé le mycélium progresse, chaque année, en toute directions, comme les rayons d'une roue ; lorsque les conditions de fructifications sont remplies, les carpophores apparaissent aux extrémités des filaments mycéliens ; ceux-ci ayant poussé d'environ d'une égale longueur par année, les champignons apparaîtront à peu près à égale distance du centre, point de germination de la spore, et seront disposés en rond.



ROND DE SORCIERE
= CERCLE DE FEE

Au centre = spore germée.

Sur le premier cercle = poussée du mycélium et de quelques carpophores.

Sur le cercle extérieur = autre poussée du mycélium et d'autres carpophores l'année suivante.

On connaît des ronds de sorcières de très grandes dimensions. J'ai personnellement rencontré, dans le Jura, des cercles de Bolets d'environ 22 mètres de diamètre.

Souvent, pour des raisons diverses, ces ronds de sorcières sont plus ou moins partiellement interrompus. Il est à noter que l'emplacement du cercle de l'année précédente est marqué, en surface, par une bande circulaire plus verte, plus haute et plus vigoureuse.

Par contre, de chaque côté de cette bande, l'herbe est languissante ; ceci s'explique surtout par la production, par le mycélium, de substances antibiotiques et par l'apparition de sels ammoniacaux.

Dans tous les cas, le chercheur de champignons n'aura pas de peine à trouver ces ronds de sorcières et à les surveiller pour dénicher des *Tricholomes Georgii* (mousserons), des *Marasmius Oreades* (faux mousserons), des *Psalliota Arvensis* (boules de neige), etc...

LES SPORES.

Il existe une très grande diversité dans leurs formes et leurs ornementsations.

Elles sont très petites. L'unité de mesure est le "micron", c'est-à-dire le millième de millimètre, que l'on représente par le signe μ .

Les dimensions moyennes des spores varient entre $5 - 30 \times 3 - 20 \mu$. Suivant les genres, on distingue des espèces à spores blanches (*Amanites*, *Lépiotes*, *Tricholomes*, *Russules*, etc..., à spores roses (*Pluteus*, *Volvaires*), à spores brunes (*Psalliotes*, *Drosophiles*), à spores noires (*Coprin*), à spores rouille-cannelle (*Cortinaires*), à spores ocracées (*Russules*, *Pholiot*), etc...

La sporée est un amas de spores assez épais pour être visible à l'œil nu. On obtient facilement une sporée en plaçant le chapeau, auquel on a coupé au préalable le pied, sur un papier, lamelles en dessous, et en attendant de 12 à 48 heures. Il est conseillé, pour obtenir une bonne sporée, d'éviter tout courant d'air ; on pourra par exemple placer une cloche, ou tout autre couvercle, par dessus le chapeau pour empêcher toute dispersion de spores et obtenir ainsi une sporée de bonne qualité.

C'est par millions ou par milliards que l'on chiffre le nombre de spores produites par un champignon à sa maturité.

Certaines espèces, telles le *Melanopus Squamosus* (Polypore écaillé) en produit 11 milliards en 15 jours et le *Lycoperdon Giganteum* (vesse de loup géante) 2 000 milliards.

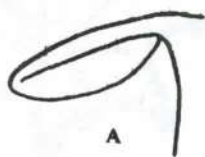
Heureusement que la germination et le développement des spores sont très difficiles, qu'il y a énormément

ment de pertes et d'échecs, ce qui réalise l'équilibre sans lequel nous serions envahis par les cryptogames.

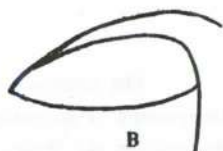
RATTACHEMENT DES LAMES.

C'est un caractère très important dans les champignons à lames.

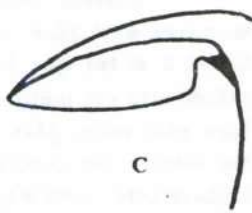
1° Lorsque les lames ne touchent pas le pied, on dit qu'elles sont libres (Fig. A).



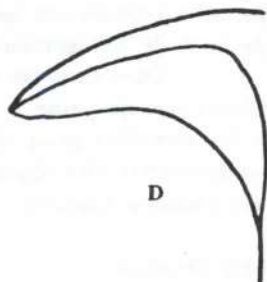
2° Lorsque les lames adhèrent au pied par une partie de leur largeur, elles sont dites adnées (Fig. B).



3° Lorsque les lames présentent une petite échancrure avant de se rattacher au pied, on dit qu'elles sont échancrées (Fig. C).



4° Lorsque les lames descendent le long du pied, on dit qu'elles sont décourrentes (Fig. D).



CE QU'IL FAUT SAVOIR.

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 nommer sans ambiguïté. A l'expérience, vous vous rendez compte que les noms scientifiques ne sont pas plus difficiles à retenir que les appellations vulgaires, quand elles existent!

Source de plaisirs très variés, la recherche des champignons constitue une distraction agréable qui procure la joie, la détente, la bonne humeur et partant, la santé.

QUELQUES CONSEILS.

Les champignons doivent être placés, pour leur transport, dans des paniers ou tout autre récipient rigide (plateau, cageot, etc...). Les sacs en papier et surtout en plastique sont à proscrire. Evitez d'entasser les champi-

gnons pour ne pas les casser et les écraser; placez toujours au fond les plus lourds et les plus volumineux. Cueillez délicatement le champignon en le tordant sur lui-même d'un coup de main rapide pour endommager le moins possible le mycélium, lequel est à respecter pour ne pas compromettre les fructifications futures. C'est ainsi que pratiquent les ramasseurs des champignons de couche. Ne ramassez pas les sujets trop vieux, ou gelés et surtout dégelés ou attaqués par les vers.

LE TRIO SINISTRE.

1. — **AMANITA PHALLOIDES** = Amanite Phalloïde. Chapeau allant du jaune verdâtre au brun verdâtre et parfois blanchâtre ou presque.

La surface du chapeau est finement rayée de fibrilles foncées rayonnantes. Les lames sont libres et blanches.

Le pied élancé possède un anneau membraneux strié et retombant; sa base est épaissie, bulbeuse et incluse dans une volve membraneuse, blanchâtre en forme de sac à bords festonnés.

La soude ou la potasse ne font aucune réaction.

Champignon mortel.

98 % environ des empoisonnements mortels sont imputables à l'Amanite phalloïde qui est très fréquente et qu'il faut bien connaître pour pouvoir l'identifier en toutes circonstances.

2. — **AMANITA VERNA** = Amanite Printanière.

Son chapeau, jamais fibrillé, est toujours blanchâtre et souvent plus ou moins jaunâtre sale vers le centre.

Son pied blanc est à peine pelucheux.

Son anneau est membraneux et blanc. Les lames sont blanches.

Sa volve blanchâtre est membraneuse et solide.

Avec les bases fortes (soude ou potasse) tout le champignon (sauf la volve) fait une belle réaction jaune.

Se rencontre surtout sous les chênes dès le mois de Mai.

Champignon mortel.

1 % des accidents mortels lui sont imputables.

3. — **AMANITA VIROSA** = Amanite Vireuse.

Son chapeau, toujours blanc et jamais fibrillé, a une tendance à être plus ou moins conique.

Ses lames sont blanches.

Son pied est assez fibrillé et pelucheux.

Son anneau blanc et consistant.

Sa volve blanche, solide, membraneuse, enserre étroitement le bulbe.

Fait une belle réaction jaune d'or (sauf sur la volve) avec les bases fortes (soude et potasse).

Pousse dans les feuillus.

Assez rare, mais pas toujours.

Champignon mortel.

1 % des empoisonnements mortels lui sont attribuables.

Nota : L'amanite phalloïde, l'amanite printanière et l'amanite vireuse constituent un trio sinistre; elles sont responsables de la totalité des empoisonnements mortels en France.

Trois autres champignons décrits ici, sont également mortels; ils n'ont jamais causé d'accident en France.

4. (à suivre)

HENRI MESPLEDE

S.M.F. - S.M.B. - SO.MY.LA.

UNE BIEN LONGUE EXPERIENCE

par Georges BECKER Ancien président de la S.M.F.

--

Voici soixante dix ans (eh oui !) que je cherche des champignons toujours avec le même plaisir, ou la même passion. Depuis ma tendre enfance, j'ai été pour ainsi dire hypnotisé par leur univers, et j'ai essayé de le connaître et de le comprendre. Comme tout le monde, j'ai été dévoré par le démon de la nomenclature. Mettre un nom sur une espèce rencontrée était pour moi un impératif absolu, et la détermination une tâche primordiale et bien souvent ardue. Les jeunes mycologues d'aujourd'hui ne savent pas leur chance. Au début du siècle, nous n'avions entre les mains que de maigres atlas, la flore de Costantin et Dufour, Dumée, et, avec de la chance, car c'était déjà une rareté de bibliographie, la flore de Quélet, puis celle de Bigeard et Guillemin, injustement oubliée.

Mais l'usage de cette littérature n'était pas aisé, et quand on arrivait à mettre un nom sur une trouvaille, ce n'était pas toujours le bon, et on était démenti par une trouvaille nouvelle. Il fallait alors tout recommencer. Heureusement j'ai eu la chance de rencontrer Frédéric Bataille, qui m'a fait comprendre ce que c'était que la tradition orale. J'ai plus appris avec lui qu'avec cent volumes. Et ainsi, peu à peu j'ai connu quelques centaines d'espèces, et ensuite tous les ans, davantage. Plus tard encore, j'ai pu rencontrer d'autres maîtres, et tous les grands mycologues d'aujourd'hui. Ils m'ont appris beaucoup, et en particulier que je n'étais pas un mycologue. Je n'ai pas de laboratoire, mon microscope ne donne que 1000 diamètres, je ne connais rien aux réactions chimiques pour la bonne raison que je suis daltonien, et les examens approfondis, qui sont maintenant d'usage courant grâce au microscope électronique, sont définitivement hors de ma portée.

C'est pourquoi ma connaissance des espèces est tout à fait primaire, et leur essence m'échappe. Tout au plus puis-je dire que "j'ai l'oeil", puisque j'ai quand même pu repérer une dizaine d'espèces nouvelles, que tout le monde aurait dû voir avant moi. Ce faisant, je crois avoir pu quand même me faire une bonne idée de ce qu'est l'espèce, et les travaux de nos maîtres qui bien souvent en ont vu quatre ou cinq là où il n'y en avait qu'une avant eux, après m'avoir trouvé sceptique, ont fini par me convaincre par l'évidence, qui est le grand maître.

Mais si connaître les espèces n'est pas tellement difficile, un profane se trouve perdu quand il arrive à devoir discerner ce qu'on appelle les genres. L'avouerais-je ? Je me trouve là en pleines ténèbres. Si certains genres comme les Amanites, les Russules et les Lactaires, sautent aux yeux, il y en a d'autres et combien qui nous sont imposés par les modernes, que tout le monde avale sans rien dire et sans savoir pourquoi. J'ai connu *Agaricus nudus*, qui est devenu un *Tricholoma*, un *Gyrophila*, un *Rhodopaxillus*, et qui aujourd'hui se métamorphose en *Lepista*. Quelle est l'origine de cette valse étrange et inexplicquée ? Tout simplement parce que les mycologues n'ont jamais pu donner une définition claire et définitive de ce qu'était un genre dans leur science. Tournefort, qui a créé la notion de genre, disait que les espèces qui présentent un nombre suffisant et nécessaire de caractères communs formaient un genre. Or, où en sommes-nous ? Prenez les *Hygrophores* qu'on a coupés en trois genres différents. Pourtant, tous les *hygrophores* au sens classique présentent bien cet ensemble de caractères nécessaires et suffisants, qu'ils ont tous en commun, et les prétendus genres qu'on a tirés ne nous offrent que des différences vraiment minimes dans l'architecture de leurs lamelles. Est-ce là un caractère nécessaire et suffisant ? Pour moi, je n'en crois rien.

.../...

Un autre exemple, Singer a extrait des Pholiotas la PHOLIOTA MUTABILIS pour en faire un KÜHNEROMYCES. J'en suis bien heureux pour la gloire de notre maître Kühner, mais personne n'a jamais compris pourquoi ce n'était plus une pholiote, et pourtant tout le monde a marché pour être à la mode, et KÜHNEROMYCES fait fureur dans les expositions. Où cette frénésie de l'invention de genres a causé les plus gros dégâts, c'est parmi les Plypores. Il y a désormais autant de genres que d'espèces et sans aucune raison apparente. Les atlas de Marchand, par ailleurs si remarquables, en présentent un grand nombre sous des noms généralement barbares, et sans aucune justification apparente.

Que gagne-t-on à cette pulvérisation générique ? Il est bien évident que certains genres nouveaux étaient nécessaires, et l'invention des LYOPHYLLUMS est un progrès, comme celle des Melanoleucas. Là, les caractères étaient suffisants et nécessaires pour justifier leur invention. Mais, dans beaucoup d'autres cas - je pense aux anciennes Lépiotes, je n'arrive pas à croire à ces divisions. Il y a tant de passages entre la minuscule LEPIOTA SEMINUDA f. MINIMA qui fait 4 millimètres de diamètre et PROCERA qui peut faire 40 centimètres. Ces bonnes vieilles Lépiotes forment un ensemble tout à fait cohérent, et si, pour la commodité des déterminations, on peut le diviser en petites sections fondées sur des particularités mineures, réduire le genre à quelques espèces dont on détache toutes les autres est une simple aberration.

De même pour les Bolets, j'ai déjà cité l'exemple de BOLETUS FELLEUS dont on a fait un TYLOPILUS sous prétexte qu'il a des spores roses. C'est vrai qu'il a des spores roses. Et puis après ? Qui osera dire quel est le sens de ces spores roses ? Et pourquoi les Bolets ne se seraient-ils pas permis un jour la fantaisie de changer la couleur des spores d'une de leurs espèces ? Les pommes peuvent être jaunes, rouges ou vertes, et ce sont toujours des pommes.

Il y a dans ces quelques réflexions un peu désabusées le germe de tous les doutes qui vont peut-être tourmenter les mycologues de la nouvelle génération, qui reviendront peut-être plus tôt qu'on ne le croit sur nos prétentions actuelles. J'en vois l'exemple chez les phanégoramistes. Il y avait naguère CAESARUS VULGARIS, PRUNUS INSITIA, ARMENIACA EDULIS, PERSICA ORIENTALIS, et voici que nos confrères ont réduit tous les fruits à noyaux de la famille des Rosacées au genre PRUNUS ! Ils se sont simplement aperçus qu'il y avait plus de ressemblances que de différences entre ces genres qui ont été ramenés au rang d'espèces d'un genre plus large. Nous devrions sans doute nous inspirer de cette sagesse.

Sans quoi, nous allons nous comporter comme de mauvais chrétiens qui récitent leurs prières sans y croire, et nous utiliserons par snobisme une nomenclature que nous refusons de tout notre cœur. Nous en arrivons au point où les noms des genres, malgré l'autorité des congrès internationaux, ne sont plus qu'affaire d'opinion. Quant à moi, je continuerai de dire BOLETUS FELLEUS, PHOLIOTA MUTABILIS, et tant pis pour ceux qui ne me comprendront pas, car je leur rendrai la pareille quand ils m'écorcheront les oreilles avec les noms à coucher dehors, qu'ils ont inventés souvent pour la simple vanité de mettre leur signature au bout, en mettant entre toutes petites parenthèses le nom rogné de Fries qui avait pourtant eu le mérite de créer l'espèce. Et c'est finalement le seul mérite qui compte. Si vous voulez, je peux couper en quatre, en moins d'un quart d'heure, le genre TRICHOLOMA sensu stricto, et en tirer quatre genres nouveaux que personne n'osera contredire. Mais rassurez-vous, je n'aurai pas cette folie, et j'aime trop mes chers vieux Tricholomes pour leur jouer un aussi vilain tour.

En fin de compte, il faut bien admettre que la Nature nous offre des espèces, et que nous autres humains fabriquons des genres dont la substance est purement métaphysique, puisque nous ne savons pas ce que c'est qu'un genre et qu'il dépend bien plus de nos impressions que de l'essence des choses. Attendons donc qu'un jour en vienne une vraie définition, puisque l'espoir fait vivre !

L A M Y C O H A B I T A T I O N

- - - -

Depuis ces derniers temps, avec la statistique,
On étudie la plante en fonction du milieu,
Et notre écologie, la vraie, apolitique,
Situe les champignons selon les divers lieux.

On s'aperçoit alors que dans un habitat
Chaque espèce combat pour y être maîtresse,
Poussant ses mycéliums et ses spores en tas
Pour que tous les intrus à la fin disparaissent.

Les champignons de bois recherchent les branchages,
Ecorces et vieux troncs et arbres pourrissants,
Mais créant une lutte entre les xylophages,
Ils donnent la victoire au plus envahissant.

Sur nos vertes prairies, on recherche une entente,
L'épithète "des prés" enjolive les noms,
Tout le monde la veut et c'est dans cette attente
Que les gais mousserons y dansent tous en rond.

La sorcière les aide et, pour aller plus vite,
En balayant dans l'herbe elle jette son sort,
Mélange la psalliote à la vile amanite
Et change la couleur des plus beaux hygrophores.

Mais qui, par dessus tout, vante son habitat?
C'est assez surprenant: *Stropharia merdaria*.
Elle n'est pourtant pas seule à occuper la place
Déjà revendiquée par d'autres champignons
Qui sont dits "coprophiles" et sont les plus voraces
Sur les bouses de vaches et bien d'autres étrons.

Surtout ne dites pas cela aux mycophages,
Une arrière-pensée les ferait réfléchir
Qui aurait pour effet de les rendre plus sages...
Mais pourrait les priver de leur meilleur plaisir.

Les espèces des bois cherchent leur mycorhize,
C'est une lutte à mort pour l'arbre préféré,
Mais l'humeur des racines entraîne des surprises,
Les russules battues ont fait place aux bolets.

Les pézizes aussi se battent fort entre elles,
Le traître gyromitre agit en souverain,
Chasse les morillons, repousse les helvelles
Et refoule la truffe en ses noirs souterrains.

On s'aperçut alors que si Dame nature
Avait bien ménagé une place à chacun,
Il fallait une loi et une investiture
Pour que de plusieurs chefs, il n'en reste plus qu'un.

Chacun des prétendants utilisait son arme,
L'un lançant son odeur et l'autre son poison,
Mais tous les champignons avaient donné l'alarme
En tapant tous des pieds: appel à la raison.

....

Alors les adversaires, opinant du chapeau,
 Ont enfin convenu qu'il vaut mieux vivre ensemble
 Et que les noms donnés prouvent dans les "expos"
 Que certains champignons à bien d'autres ressemblent.

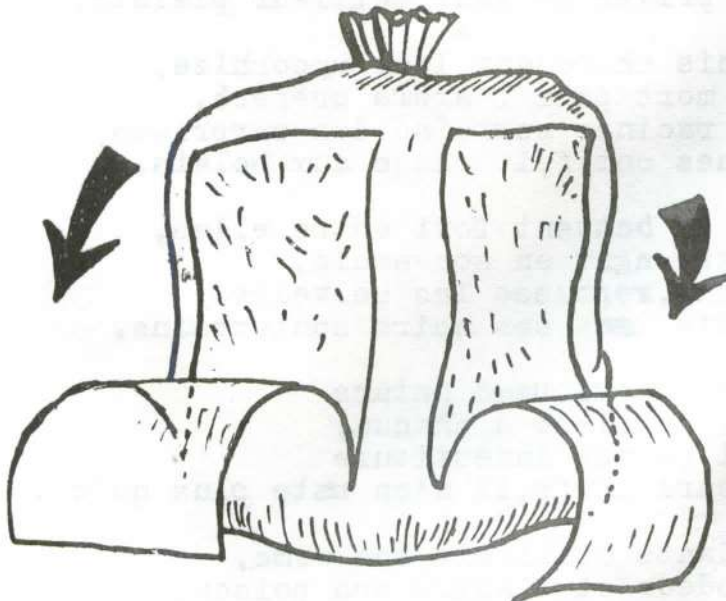
De savoir si un lieu, enfin, comme épilogue,
 Est mycohabité par mycohabitants
 N'a qu'un seul intérêt pour notre mycologue:
 C'est qu'ils s'entendent tous, et qu'il en trouve autant!

Raymond NARDI

Septembre 86



Pleurotus ostreatus ou pleurote en forme d'huîtres.



Le plastique est découpé sur les quatre faces des sacs de culture de façon à amener de larges fenêtres dégagant le bloc mycélien.

**LES PLEUROTÉS, DE NOUVEAUX CHAMPIGNONS
A CULTIVER POUR LES AUDACIEUX !**

PAR J.C. CAYROL

o o o

On connaît depuis longtemps la culture du champignon de Paris qui se pratique dans des galeries souterraines (carrières, tunnels, grottes) sur un milieu préparé à partir de fumier de cheval.

Par contre, on ignore souvent qu'il est possible de cultiver d'autres champignons tels que le pleurote, qui est encore peu connu en France, mais qui est largement consommé en Italie et dans certains pays de l'Est.

Notre propos est d'indiquer aux lecteurs la technique utilisée actuellement pour produire ce délicieux champignon beaucoup plus savoureux que l'habituel champignon de couche.

QUELQUES PRECISIONS SUR LES PLEUROTÉS -

Deux espèces principales de pleurotes peuvent être cultivées, le PLEUROTUS OSTREATUS et le PLEUROTUS FLORIDA.

Il s'agit de champignons poussant en touffes volumineuses. Le chapeau, largement étalé (7 à 15 cm. de diamètre) est brun violacé. Les lamelles sont larges et blanchâtres et descendent le long du pied.

Les pleurotes se rencontrent à l'état naturel dans les bois où ils poussent sur les vieilles souches.

QUEL SUBSTRAT UTILISER -

Le pleurote est un champignon "cellulolytique", ce qui veut dire qu'il est capable de s'alimenter et de se développer sur tout support riche en cellulose.

Il est donc inutile d'avoir recours à un milieu sophistiqué préparé à partir de fumier de cheval comme l'exige le champignon de Paris.

On peut se contenter d'offrir au pleurote n'importe quelle matière cellulosique, qu'il s'agisse de bois, de paille ou même de papier !

En général, les producteurs professionnels se servent de paille, de rafle de maïs, ou d'écorces de feuillus.

Pour que le champignon se développe correctement, il est indispensable que le support soit très humidifié (80 % d'humidité environ). Il faut donc broyer très finement le matériau utilisé pour qu'il absorbe le maximum d'eau.

.../...

Le mouillage homogène ne peut s'obtenir qu'en immergeant le produit broyé dans l'eau pendant deux à trois jours.

Le bassin utilisé pour ce trempage peut être réalisé en ciment ou en matière plastique. Dans ce dernier cas, il faut veiller à n'utiliser que des revêtements de qualité "alimentaire" afin de ne pas empoisonner le substrat avec des substances toxiques pour le champignon et éventuellement le consommateur.

On laisse ensuite égoutter l'excès d'eau et on incorpore dans la masse des additifs variés permettant à la fois d'enrichir le milieu et de l'amener à un pH voisin de la neutralité.

Il s'agit d'abord de plâtre agricole ou de carbonate de chaux que l'on apporte au taux de 10 % en poids de substrat humecté et de farine de plume de poulets de qualité extra (Atlante) employée à raison de 5 à 6 kg par tonne de substrat humidifié.

Ces additifs doivent être intimement mélangés au milieu par un brassage soigné.

LA DESINFECTION DU SUBSTRAT -

Il est bien évident que les matériaux utilisés, quels qu'ils soient, renferment une microflore importante qui risque d'empêcher le développement du pleurote. Il faut craindre en particulier l'envahissement par un champignon antagoniste très grave et très commun, le TRICHODERMA VIRIDE, qui colonise très vite le milieu sous forme d'une sorte de moisissure de couleur "vert-de-gris". Pour remédier à ces inconvénients on doit absolument procéder à la désinfection du substrat.

Le meilleur moyen consiste à utiliser la vapeur.

Le milieu est placé dans un local spécial dit "chambre de pasteurisation" dans lequel on fait une injection de vapeur contrôlée par une vanne thermostatée, commandée par une sonde de température enfouie au "coeur" du substrat.

L'apport de vapeur est poursuivi jusqu'à ce que la température du milieu atteigne 65 à 70 ° C. On maintient cette température pendant vingt quatre heures. Passé ce délai on laisse le refroidissement s'opérer lentement, sans ouvrir le local, jusqu'à ce que le substrat soit descendu à 15-30° C.

On procède alors à l'ensemencement à l'aide de mycélium de pleurote.

L'ENSEMENCEMENT -

La semence de pleurote est commercialisée par des laboratoires spécialisés (les mêmes qui produisent la semence de champignon de Paris). Cette semence se présente généralement sous forme d'un granulé que l'on apporte dans le milieu à raison de 2 à 3 % en poids de celui du substrat. Là encore, comme pour les additifs précités, il y a lieu de réaliser une incorporation bien homogène dans toute la masse.

L'INCUBATION -

L'incubation est la phase pendant laquelle le mycélium va coloniser tout le milieu à partir de grains de semence que l'on y a apporté.

Il est évident que pendant cette période on doit procurer au champignon les conditions les plus favorables à sa croissance.

Ces conditions sont les suivantes : d'abord, milieu confiné présentant un taux de gaz carbonique élevé (20 à 30 %). Un tel milieu favorise le pleurote et gêne les compétiteurs.

- Ensuite, humidité élevée.
- Enfin, obscurité.

Pour obtenir de telles conditions, il faut enfermer le substrat bien tassé dans des sacs en plastique que l'on referme avec soin, de manière à les rendre aussi étanches que possible. Ces sacs sont placés pendant trois semaines dans une pièce non éclairée, à 25 °C.

Quand ce délai est passé, on peut observer une colonisation complète du milieu par le mycélium du champignon. Le substrat s'est transformé en une masse blanche compacte, que l'on peut manipuler comme un bloc.

On procède ensuite à la mise en culture.

LA PRODUCTION -

Les blocs obtenus après l'incubation sont mis en culture dans des conditions différentes selon qu'il s'agit du PLEUROTUS OSTREATUS ou du PLEUROTUS FLORIDA.

Pour le PLEUROTUS OSTREATUS, la température optimale de culture se situe entre 10 et 14° C. Pour le PLEUROTUS FLORIDA il faut une température élevée voisine de 25° C.

Les sacs plastique contenant les blocs sont déchirés en ouvrant de larges fenêtres sur toutes les surfaces (voir croquis).

La salle de culture doit être éclairée, car le pleurote, contrairement au champignon de Paris, exige de la lumière. Il faut apporter une intensité lumineuse d'au moins 150 lux au niveau des sacs, pendant douze heures sur vingt-quatre. Autrement dit : douze heures d'éclairage et douze heures d'obscurité.

Le local doit être bien ventilé car si le pleurote exige un milieu confiné pour développer son mycélium, il demande au contraire de l'air pour former des champignons.

Il faut compter une ventilation permettant un renouvellement d'air horaire égal à sept fois le volume du local.

Par exemple, pour une salle de 100 m³, il faut que l'aération soit de 700 m³/heure.

L'atmosphère ambiante doit être chargée d'humidité (90 %). Ceci est souvent le point le plus délicat car il est difficile de maintenir en même temps une forte hygrométrie et une bonne ventilation.

Certains professionnels résolvent le problème en entourant l'arrivée d'air d'une couronne de gicleurs qui pulvérisent de l'eau dans la gaine d'entrée, chargeant ainsi l'air d'humidité au passage. On arrose en outre abondamment le sol des locaux de culture pour accroître encore d'hygrométrie générale.

Si toutes les conditions précitées sont respectées, l'apparition des premiers pleurotes se fait au bout de vingt jours. Les champignons naissent sur toute la masse du bloc mycélien.

Le pleurote est cueilli avant que le bord du chapeau ne commence à se retourner vers le haut. Il faut éviter d'arracher le substrat, on coupe donc un pleurote ou un rocher de pleurotes et on élimine ensuite la base des pieds qui est très coriace.

La première récolte se prolonge pendant environ huit jours (première volée) puis est suivie ensuite d'une période d'arrêt de production pendant une dizaine de jours. Une seconde production apparaît alors (deuxième volée) séparée à son tour de dix jours d'une troisième volée. Passé ce délai, la production devient très réduite et les professionnels cessent habituellement l'exploitation à ce niveau. Autrement dit, la production s'échelonne sur quarante cinq jours.

On élimine ensuite le substrat et on remet en place une nouvelle culture.

Il faut compter sur un rendement approximatif de 15 à 20 %, soit 150 à 200 kg par tonne de substrat.

MESURES PROPHYLACTIQUES -

Ainsi que nous l'avons déjà signalé, le pleurote craint énormément les compétiteurs qui peuvent coloniser très vite le substrat de culture et empêcher ainsi son établissement. Parmi eux, il y a des champignons (TRICHODERMA VIRIDE), des moisissures et des bactéries. Le développement de ces organismes parasites est d'autant plus important que la température est élevée. En conséquence, les cultures de PLEUROTUS FLORIDA conduites à 25° C. sont beaucoup plus sensibles que celles de PLEUROTUS OSTREATUS. C'est la raison pour laquelle le PLEUROTUS FLORIDA n'est pratiquement pas cultivé du fait de l'importance des problèmes phytosanitaires qu'il soulève.

D'une façon générale, la production des pleurotes exige une propreté méticuleuse des locaux qui doivent être désinfectés avec soin après chaque culture. On utilise habituellement des pulvérisations de formol à 4 % sur le sol et les murs des salles.

Il faut prendre garde également de ne pas pénétrer dans la champignonnière avec des chaussures souillées. Il est recommandé de disposer à l'entrée un récipient rempli d'eau formolée dans lequel on trempera les semelles des chaussures avant de pénétrer dans les cultures.

Les outils seront aussi nettoyés avec grande attention par trempage dans une solution de formol.

Enfin, la stérilisation du substrat par la vapeur est absolument indispensable si l'on veut être certain d'obtenir une récolte.

C O N C L U S I O N -

La culture des pleurotes est une orientation nouvelle qui mérite d'autant plus d'être développée que notre pays est déficitaire dans cette production et doit importer des champignons de l'étranger (Italie en particulier).

C'est une culture encore mal connue dont on ne maîtrise pas parfaitement tous les facteurs écologiques (humidité, température, lumière) et qui exige donc un certain esprit d'aventure chez toute personne désirant se lancer dans cette voie.

Mais c'est une culture passionnante et lucrative qui devrait attirer l'attention de la jeunesse.

HERBORISATIONS DANS LE BASSIN MOYEN ET INFÉRIEUR DE L'ADOUR

(suite du n° 4) par J. VIVANT
(ORTHEZ)

IV - La Chalosse

Région collinéenne, pays de bocage et de polyculture traditionnelle, la Chalosse va décevoir le botaniste. Priorité à la maïziculture pour l'élevage intensif et lucratif des Anatidés : « le gras ». En quelques décades, ce pays trop défriché, drainé, jalousement entretenu devient un immense jardin dont les maisons pimpantes et fleuries accusent la prospérité récente. Nivelées ces petites cuvettes sablonneuses où l'on venait de fort loin cueillir les thérophytes rares : *Agrostis elegans*, *Aiopsis globosa*, *Trifolium strictum*. A présent : maïziculture. Évanouis ces marécages à *Cladium* et *Myrica*, frangés de prairies tourbeuses à *Carex demissa*, *Galium neglectum*, *Genista anglica*, *Cirsium anglicum* et de petits fossés à *Pilularia globulifera* ! Vigoureux drainage, et maïziculture. Disparue cette pinède avec les stations orientales du *Buglossoides prostratum* ; Maïziculture encore ! Et cette petite cuvette tourbeuse où prospéraient : *Thorella bulbosa*, *Rhynchospora alba* et *R. fusca*. Surcreusée, la voici pièce d'eau dans l'enclos d'une villa de plaisance. Éteintes les stations de l'*Anagallis crassifolia*, toutes colmatées par l'extension de la cité dacquoise ! Et qui se souvient des sanglantes *Anemone pavonina* Lmk, splendeur vernale des vignobles ? La maïziculture dévore les derniers carrés de vigne.

Heureusement, quelques lambeaux de forêts protégés par une pente forte, quelques fonds de vallée peu propices aux labours préservent encore les sylvatiques autrefois répandues dans l'immense forêt du piémont pyrénéen. Parmi ces dernières subsistent en Chalosse *Deschampsia cespitosa*, *Luzula sylvatica*, *Erythronium dens-canis*, *Fritillaria meleagris*, *Convallaria maialis*, *Iris graminea*, *Daphne laureola*, *Isopyrum thalictroides*, *Neottia nidus-avis* (St-Pandelon) *Pimpinella magna*, *Hesperis matronalis* subsp. *candida*, *Crocus nudiflorus*, *Galium sylvaticum*, *Crepis paludosa*, ... pour citer quelques exemples.

Site géologique remarquable, en aval de Dax, le flanc nord de l'anticlinal de Tercis élève à la verticale au-dessus de la rive gauche de l'Adour les falaises calcaires du Montien-Danien. Au pied du rocher, la marée rythme le niveau de l'eau. Parmi les draperies des *Neckera crispa* et *Fegatella dilatata*, voici *Arabis alpina* en station dite « abyssale » et *Cardamine impatiens*, *Geranium lucidum* signalés là depuis plus d'un siècle. Évoquons la disparition de *Digitalis lutea* que le Dr Blanchet ne pouvait retrouver en 1891. Il est vrai que les grandes carrières, toujours en exploitation, dévorent le site qui mériterait une partielle protection.

Terre accueillante, médiocrement contrastée géographiquement et bien explorée, la Chalosse livre difficilement des plantes ayant échappé à l'attention de nos devanciers. Citons pourtant : *Oreopteris limbosperma* (vallons entre Hinx et Goos) ; *Pyrus cordata*, drageonnant, dont les fruits globuleux ressemblent à des billes (vallons à Hinx, Candresse, Gamarde) ; *Primula x media (veris x elatior)* à Castelnaud-en-Chalosse, et deux espèces peut-être adventices : *Trifolium hybridum* subsp. *elegans* (Savi) Asch. et Gr. (grande carrière de Tercis) et *Lythrum junceum* Banks et Sol. (*L. graefferi* Ten., *L. meonanthum* Link) récolté à Montfort-en-Chalosse.

Au sud de la Chalosse, entre les gaves de Pau et d'Oloron, le site géologique et préhistorique de Sordes dresse au soleil de midi ses falaises de calcaires nummulitiques. La végétation thermophile en est bien connue. Nous ajouterons à la flore landaise *Carex hallerana* Asso (*C. alpestris*, *C. gynobasis* ; du « Chemin de Charlemagne », un étroit ravin où défilèrent les preux.

Hyacinthoides non-scripta (L.) Chouard (*Endymion nutans*, *Agraphis nutans*) fut signalé en Chalosse. Il ne s'agit pas du tout de la plante qui croît spontanément en Bretagne mais de celle que nous avons vue en Estremadure : *Hyacinthoides hispanica* (Miller) Roth. (= *Endymion patulus* Dumort). Elle est naturalisée dans des ravins frais à St-Pandelon et dans le ravin de Bédât, à Tercis, près des habitations.

Quant au *Narcissus pseudonarcissus* L. (espèce bien difficile !) si on élimine les formes d'origine horticole, il est seulement représenté en Chalosse par la subsp. *pallidiflorus* (Pugsley) Fernandes, abondante à Narosse, Orist et repérée d'abord dans des chênaies inondables, à l'aval de Salies-de-Béarn. Il faut exclure de la Chalosse le *Narcissus bicolor* L., une espèce de premier ordre, orophile endémique pyrénéenne récoltée en Soule, Aspe, Ossau.

De même, le *Narcissus bulbocodium* n'est pas la subsp. ibérique *bulbocodium* à la couronne jaune d'or intense, mais la subsp. *gallicus* Rouy caractérisée surtout par son périanthe et sa couronne jaune citrin pâle.

V - Le Bas-Adour.

De Bayonne au-delà de Dax, sur une distance d'environ cent kilomètres, le lit majeur du fleuve accuse des cotes d'altitude inférieures à 5 mètres. L'Adour assagi coule entre des prairies basses de pâture ou de fauche et de belles forêts de Chêne pédonculé. L'inégale dynamique des eaux lors des crues explique la répartition des terrains alluvionnaires. Le fort courant axial du lit mineur entraîne le sable sur les berges et les parties convexes des méandres. La lame d'eau plus mince qui coule sur la terrasse, freinée par les obstacles, ne laisse déposer que du limon.

Typiquement le Bas-Adour correspond au pays des « barthes ». Il s'agit de vastes prairies communales livrées à la vaine pâture, parfaitement horizontales, à sol argileux inondé ou détrempe l'hiver, mais craquelé, fissuré, raboteux durant l'été. Les troupeaux d'oies, de bovins, de chevaux, animent ces mornes étendues.

Des chapelets de mares à fort contingent d'hydrophytes et d'hélophytes s'alignent près des rives, en particulier en aval et en amont du pont de Lamarquèze, à Pey. On y récolte : *Pilularia globulifera*, *Marsilia quadrifolia*, *Lycopodium inundatum*, *Scirpus pungens*, *Scirpus x carinatus*, *Cyperus michelianus*, *Cyperus serotinus*, *Carex trinervis*, *Alisma ranunculoides*, race *repens*, *Butomus umbellatus*, *Najas major*, *Najas minor*, *Wolffia arrhiza*, *Juncus pygmaeus*, *Juncus capitatus*, *Juncus heterophyllus*, *Ranunculus lenormandii*, *Ranunculus trichophyllus* race *drouetii*, *Ranunculus hololeucos*, *Trapa natans*, *Apium inundatum*, *Oenanthe crocata*, *Oenanthe phellandrium*, *Lindernia pyxidaria*, *Gratiola officinalis*, *Cicendia filiformis*, *Microcalla pusilla*, *Littorella lacustris*, plus rarement : *Elatine hexandra*, *Elatine campylosperma*, *Hottonia palustris*, *Crypsis alopecuroides* (Tercis!), *Agrostis gigantea*.

Le Nouveau Monde fournit un important lot d'aventices. *Acer negundo*, *Gleditschia tricanthos* ne quittent guère les rives du fleuve. Dans les « barthes » nous avons vu apparaître successivement : *Hypericum mutilum*, *Setaria geniculata*, *Bidens comosa*, *Heleocharis bonariensis*, *Digitaria aequiglumis*, *Aster novi-belgii*, *Aster squamatus*, *Aster salignus*, *Aster laevis*, *Solanum sarrachoides*. Mais la plus belle de toutes ces étrangères demeure *Hibiscus moscheutos* (*H. roseus* Thore) qui devient en août la « gloire botanique » des berges des chenaux.

Le Bas-Adour recèle quelques espèces bien autochtones qu'il convient d'ajouter à la Flore landaise. Citons :

- *Agrostis gigantea* Roth (*A. nigra* With) ; base de la digue longeant l'Adour à Pey.

- *Vulpia ciliata* Link et *Vulpia membranacea* (L.) Dumort (= *V. longisetata*) des sables secs du *Corynephorum* à *Carex arenaria*, *Ornithopus sativus*, *Silene portensis* à Pey, près du pont de Lamarquèze.

- *Callitriche brutia* Petagna d'une petite mare à Tercis près du pont du Vimport (déterm. : Mlle Schotsman).

- *Callitriche truncata* Gussone var. *occidentalis* Rouy d'une petite mare à *Zannichelia palustris*, *Elatine campylosperma*, au « Tuc des marnières » à Tercis (avait déjà été trouvé justement à Tercis par Gombault, en 1923 ; in Hb Dijon ; selon Mlle Schotsman).

- *Angelica heterocarpa* Lloyd, espèce atlantique, connue des bords vaseux des fleuves où remonte la marée : Loire-Atlantique, Gironde, Charente-Maritime. Se retrouve non seulement au bord de l'Adour (de St Etienne d'Orthe à l'îlot St Bernard près de la Barre, à Bayonne), mais encore au bord des Gaves-réunis (Hastingues) et au bord de la Nive (Bayonne).

- *Lythrum borysthenicum* (Schrank) Litv. espèce polymorphe, fut récolté dans une « barthe » à Tercis, sous sa forme *boraiei* (= *Peplis boraiei* Jordan, admis comme espèce de premier ordre dans la Flore de la France de l'abbé Coste).

Les chênaies inondables du Bas-Adour assez pauvres floristiquement recèlent pourtant un beau Lichen atlantico-tropical rare : *Sticta aurata* Ach. (Candresse, St-Vincent-de-Paul). On note *Carex strigosa* à l'aval de Dax (St-Vincent-de-Xaintes!) et *Epipactis muelleri* Godfery, à Candresse et St-Vincent-de-Paul. Ce dernier est l'*Epipactis viridiflora* Auct. non Reich. de la Flore de Lapeyrère et du Catalogue du Dr Blanchet.

Près de Bayonne, dans la commune de St-Barthélémy, nous observerons : *Sisyrinchium bermudianum*. Une Iridacée adventice déjà installée au Pays basque ; par contre, *Tetragonolobus maritimus* semble bien indigène au bas d'un haut talus de marnes bleuâtres colonisé par *Juniperus communis* et *Dichanthium ischaemum*.

BIBLIOGRAPHIE SOMMAIRE.

Flores générales :

Flores de la France de COSTE, FOURNIER et Flora Europaea.

Flores locales :

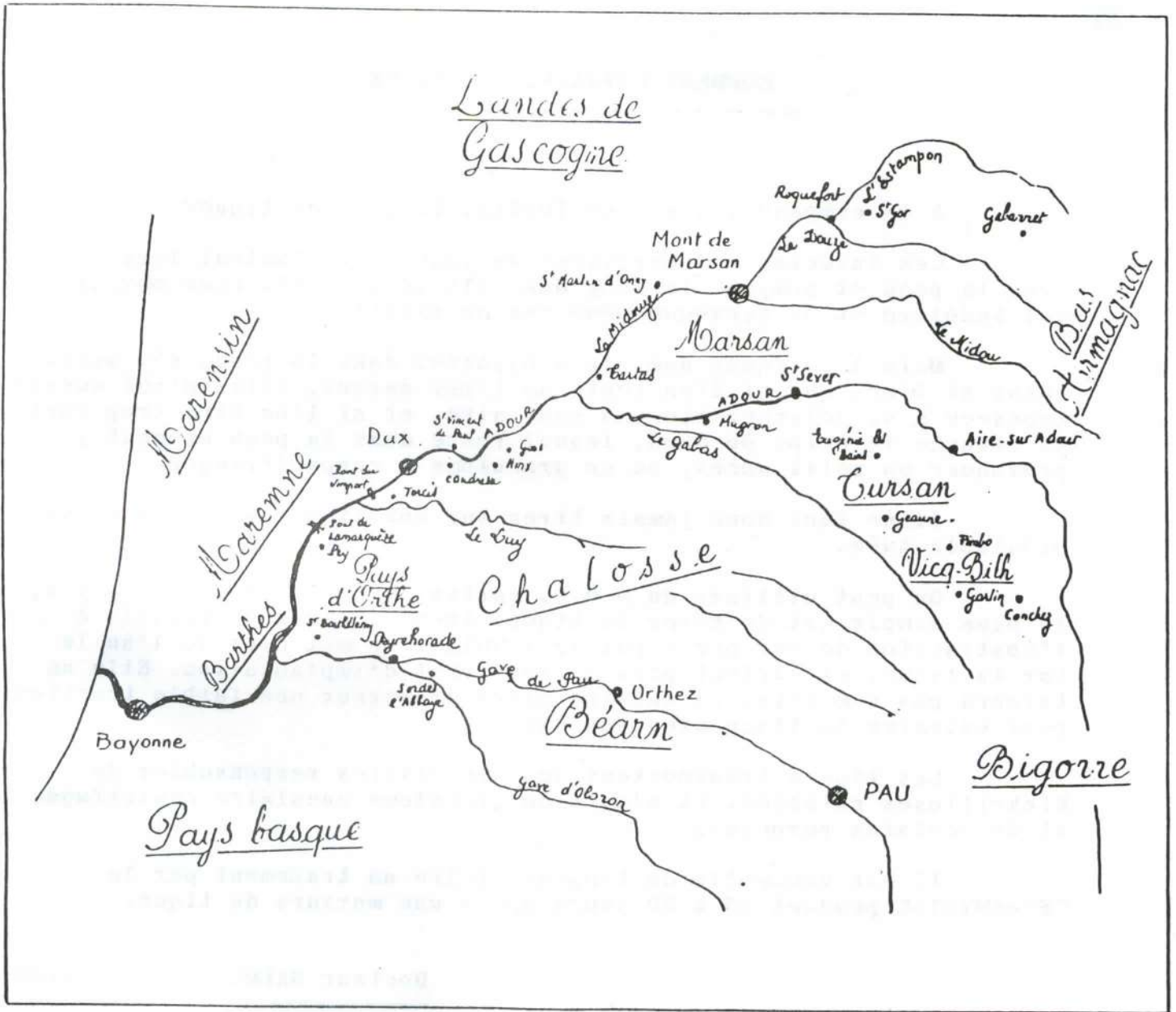
BLANCHET - Catalogue des Plantes vasculaires des Landes et des Basses-Pyrénées. Bayonne ; 1891.

LAPEYRÈRE - Flore du Département des Landes. Dax ; 1892 à 1903.

HEUBERT - Florule dacquoise. Dax ; 1933.

J. VIVANT
16, rue Guaille
64300 ORTHEZ





COMMENT EXTRAIRE UNE TIQUE

A la campagne, dans les forêts, il y a des tiques.

Ces insectes se nourrissent de sang. Ils plantent leur dard dans la peau et pompent le sang dont ils se gorgent. Leur morsure est indolore et ne provoque même pas de prurit.

Mais les tiques une fois plantées dans la peau, s'y accrochent si bien, que si l'on tente de tirer dessus, elles n'ont aucune tendance à se détacher bien au contraire, et si l'on tire trop fort, on détache le corps du dard, lequel reste dans la peau et peut y provoquer un petit abcès, ou un granulome à corps étranger.

Il ne faut donc jamais tirer sur une tique sans l'avoir au préalable tuée.

On peut utiliser du D.D.T. certes, mais si l'on n'en a pas, le plus simple est de noyer la tique. Aucun insecte ne résiste à l'obstruction de ses pores par de l'huile. On met donc de l'huile sur la tique, et surtout près de son point d'implantation. Elle ne tardera pas à mourir, il suffira alors d'exercer une faible traction pour extraire la tique avec son dard.

Les tiques transmettent des Rickettsies responsables de Rickettioses cutanées. Il s'agit de granulome annulaire centrifuge, et de certains purpuras.

Il est conseillé de toujours faire un traitement par la TERRAMYCINE pendant 15 à 20 jours après une morsure de tique.

Docteur SALMON - SOISSONS

ooo

Certains préconisent l'éther ou l'essence de térébenthine pour endormir les tiques, afin de les extraire en entier (y compris le rostre à crampons). Nous avons expérimenté ces moyens, mais n'en sommes pas satisfait .

Nous vous conseillons le vernis à ongles qui durcit rapidement. Il suffit de déposer une goutte de ce produit sur la tique. On devine le "drame" et quelques heures après, le lendemain par exemple, de racler le tout avec une lame de couteau !

Henri MESPLEDE

RECIT HUMORISTIQUE DE VOS AVENTURES ET MESAVENTURES
SUR UN TERRAIN DE CAMPING, AU MOIS D'AOUT

Qui nous envoie, Bon Dieu, ces satanés moustiques ?
 Nous avons donc payé pour supporter leurs piques !
 Et quel fâcheux voisin, qui comme l'année dernière
 Fait brailler ici-même tous les enfants qui errent.
 J'essaie les boules Quiès, je reviens au coton,
 Et ne distingue plus la mélodie des sons ...
 Sept heures du matin, et dans un flash spécial,
 Le journaliste égrène, de sa voix gutturale,
 Les attentats du monde et leurs répercussions.
 Il semble s'en repaître, comme un chat d'un oison.
 Tout repos physique, autant que cérébral,
 M'étant donc interdit, dans l'air matutinal,
 Je fuis vers mon jogging, loisir inégalable ...
 J'aperçois, écrasés, bolets et lactaires,
 Innoncentes victimes de campeurs sans manières,
 Je reconnais aussi chanterelles cendrées,
 Amanites, russules et diverses girolles
 Qui s'épanouissent en larges corolles.
 Et toute cette vie, si bien dissimulée,
 Qu'une vie tout entière, pour l'étudier, n'y suffirait.
 Sublime mariage entre la mousse et l'eau,
 Qu'on ne peut contempler en faisant du vélo !
 Je m'extasie enfin devant moult russules,
 Quoique me méfiant de rimes ridicules ...
 Mais fermons ici cette parenthèse
 Suggérée par l'ambiance de ce bois de mélèzes ...
 Lorsque soudain survient la flaque imparable
 Dans laquelle je plonge mon training impeccable ;
 Et honteux que je suis, tout constellé d'étoiles,
 Je vais aux lavabos et cherche à m'y glisser.
 C'est un lieu fréquenté : chacun prétend "pisser",
 L'un pousse, l'autre tombe,
 La boue en fait une vraie hécatombe.
 Le robinet glougloute et un petit malin,
 Homme bien outillé a enlevé les joints.
 Je confie mon training à Madame DUPONT
 Qui, comme chacun sait, prend soin de ses "jupons",
 De l'aube au crépuscule.
 Elle frotte tant et tant qu'elle n'est plus que bulles !
 Madame MARTIN au loin m'appelle
 Car, pour les pommes de terre, il faut que quelqu'un pèle.
 Bientôt l'orage gronde et le vent furieux
 Balaie tentes et occupants de tous les milieux
 Surpris par la tempête, hâtivement vêtu,
 Je fuis sans hésiter, je fuis tout éperdu ! ...

CARLES Geoffroy, 13 ans,
 Classe de 4ème
 C.E.S. LIBOS (47)

Robert HOURTIC - décédé le 27 Août 1986, à l'âge de 78 ans. Il était Directeur départemental, honoraire, des Postes à Pau et membre du Conseil de la Société Mycologique du Béarn, qu'il a animée pendant plus de 20 ans. Nous l'avons connu depuis 1963 et apprécié sa parfaite courtoisie, sa serviabilité et son grand sens des contacts humains. Il restera pour nous un exemple, son souvenir sera toujours vivace et gravé en nos coeurs.

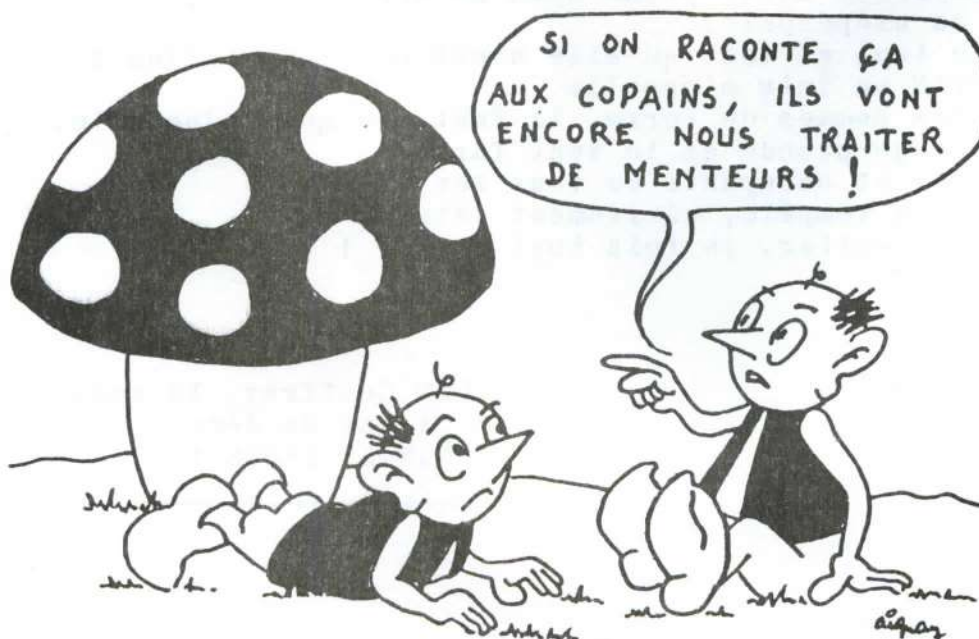
A sa famille, et à Madame HOURTIC Renée, membre de la SO.MY.LA., nous présentons, avec l'expression de notre profonde sympathie, nos condoléances attristées dans cette douloureuse épreuve et les assurons de nos meilleurs sentiments.

Pierre AIGNAN - décédé le 24 Janvier 1987, était le Secrétaire Général de la Société Mycologique du Périgord. Cette Société perd, en lui, un solide pilier. La SO.MY.LA. perd un de ses membres et un grand ami. Nous le connaissions depuis 25 ans et avons le privilège d'être de ses amis ; il nous a quittés trop tôt, nous en sommes très malheureux. Pierre avait acquis une immense popularité qui le rendait indispensable dans sa Société. C'était un véritable boute-en-train, heureux de présider aux réjouissances dans une joie franche. Il a été un prestigieux exemple de ténacité.

Son souvenir restera vivace indéfiniment dans la famille de la Mycologie, qu'il a animée de sa vitalité et à laquelle il apportait une chaleur qui lui était toute personnelle. Nous nous rappellerons avec émotion sa gentillesse, son altruisme si dévoué.

Il aimait la nature et il avait été porté tout naturellement à s'intéresser à la mycologie. Un homme comme lui qui aimait ses amis, si sincèrement, ne peut être oublié. Son nom restera gravé dans nos mémoires.

A sa famille et à la Société Mycologique du Périgord, nous adressons nos condoléances les plus attristées.



EN
HOMMAGE
A SON
AUTEUR

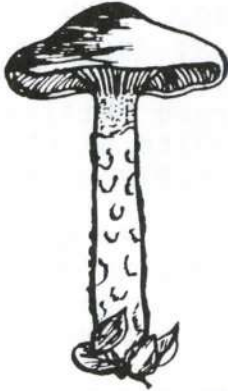
PIERRE
AIGNAN

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

- 1076 - Mme MESPLEDE Pierrette Impasse de la rue du Dr. Calmette
40400 TARTAS
- 1077 - M. ALLIN Jean-Michel Labastide Monjereau Cédex 63 64170 ARTIX
- 1078 - Mme BOSSONNAY Odette Quartier Le Temple 40200 PONTENX LES FORGES
- 1079 - Mme DOLIQUE Annie 8, rue Albert Bayet 75013 PARIS
- 1080 - M. GIMBERT Lucien 15, rue Belloc 47000 AGEN
- 1081 - M. DURAND Robert 33, avenue de la Pyramide 40200 MIMIZAN
- 1082 - M. BAUDIN Marcel Le Pont Blanc n° 13 40170 St JULIEN EN BORN
- 1083 - M. PLUCHON Jacques Le Petit Bourg 40630 SABRES
- 1084 - Melle PINATEL Pascalie Lot^t Orion 19, rue Gérard Philippe
33160 St MEDARD EN JALLES
- 1085 - Mme LAZ Françoise 5, Allée Malichecq 40160 PARENTIS EN BORN
- 1086 - Mme SAUFNDI Monique "Peyrot" 40660 MOLIETS
- 1087 - Mme FOURNIER Liliane "L'Atrebate" 40660 MOLIETS ET MAA
- 1088 - M. FOURNIER Claude "L'Atrebate" 40660 MOLIETS ET MAA
- 1089 - Mme VISSIERE Madeleine 68, rue de la Semie 40130 CAPBRETON
- 1090 - M. MOMMESSIN 2, rue Caoussebourg 40000 MONT DE MARSAN
- 1091 - M. DUGOUA Raoul Nenon 33720 LANDIRAS
- 1092 - M. HAMANT F. Le Bel-Air n° 6 64990 St PIERRE D'IRUBE
- 1093 - M. BERKI Michel LA GLORIEUSE 40000 MONT DE MARSAN
- 1094 - Mme LAPALUS Janine Le Bousquet 40490 BRETAGNE DE MARSAN
- 1095 - Mme BEHENGARAY Marie-Bernadette 1523, Boulv. du Mont Alma
40000 St PIERRE DU MONT
- 1096 - M. BEHENGARAY Richard Arnaud -d°-
- 1097 - Mme DUPEYRON M. F. 304, rue Adjudant Siot 40000 MONT DE MARSAN
- 1098 - M. DUPEYRON Damien -d°-
- 1099 - Mme BOURDIEU Janine Impasse Gavotte 40000 MONT DE MARSAN
- 1100 - Mme Docteur PORTET Marie-Thérèse 4, rue G. Bernanos 40000 Mt de MARSAN
- 1101 - Melle LESBATS Françoise Appart. 22 Résidence de la Paix
40000 Mt de MARSAN
- 1102 - Mme CAUSSARIEU Rue des Ecoles 64310 St PEE s/ NIVELLE
- 1103 - M. DUPLA Bernard "Menjoy" 40370 RION DES LANDES
- 1104 - Mme DARTIGUELONGUE Geneviève Av. de la Gare 40370 RION DES LANDES
- 1105 - M. FAURE Roger 31, Cité du C.E.L. 40200 MIMIZAN
- 1106 - Mme LACOSTE Suzanne 3, rue des Pluviers 40200 MIMIZAN
- 1107 - M. SWYSEN Pierre 9, avenue des Dunes 40200 MIMIZAN-PLAGE
- 1108 - Mme CASTEX Maryse Rue du Sablar 40100 DAX
- 1109 - M. ACEZAT Jean-Luc 29, rue de Galand 40200 MIMIZAN
- 1109 bis - Mme ACEZAT -d°-
- 1110 - Mme CABANTOUS Sophie La Quiéta St PIERRE St TRUBE 64990
- 1111 - Mme KOLENC Aline 3, Allées Boufflers 64100 BAYONNE
- 1112 - M. MERIC Paul St GERME 32400 RISCLE
- 1113 - Mme PRADINES Nicole 19, Av. du Courant 40200 MIMIZAN-PLAGE
- 1114 - Mme CABANTOUS Geneviève Pharmacie Bel-Air 40200 MIMIZAN
- 1115 - Mme DITNER Cité Champagne 40120 ROQUEFORT
- 1116 - M. ESCOUBET 40120 ROQUEFORT
- 1117 - Mme CHAUSSADE Andrée 36, Av. Victor Hugo 40510 SEIGNOSSE
- 1118 - M. RAYMOND Claude Receveur P.T.T. 40100 DAX
- 1119 - M. AUFFRET Jean-Pierre 2, rue Marguerite Mazé 64100 BAYONNE
- 1120 - M. POISSON Pierre 25, rue des Dahlias 40530 LABENNE
- 1121 - Melle BLAYO Anne 4, Impasse Montaigne 40130 CAPBRETON
- 1122 - M. LECOMTE Jean 44, rue du Petit Poutch 40230 BENESSE-MAREMNE
- 1123 - M. LEVRAY Alfred 13, Av. Léo Lagrange 40510 SEIGNOSSE
- 1123 bis - Mme LEVRAY Christiane -d°-

- 1124 - M. HIBLOT Roger 6, avenue Maurice Boyau 40100 DAX
 1124 bis - Mme HIBLOT Jeanne-Marie -d°-
 1125 - Mme DESBARAX Marguerite 70, Av. de la Libération 33380 BIGANOS
 1126 - M. POUVREAU Pierre La Minardière Av. des Ecureuils 40150 HOSSEGOR
 1126 Bis - Mme POUVREAU Mireille -d°-
 1127 - Mme GEFFROY Marie-Thérèse Les Demeures du Château Bat. 3 - Appt. 36
 13, Impasse Roger Valois 40000 Mt DE MARSAN

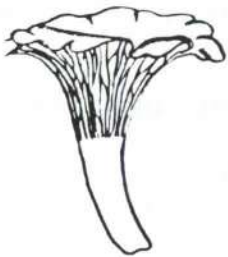
Le Hygrophore limace : *Hygrophorus limacinus*
 Le Mourvelous.



Le "Mourvelous":
 Regardez mon chapeau gris
 Plus aimable à voir qu'à toucher.
 Appelez-moi Hygrophore : c'est plus élégant.

La Chanterelle :

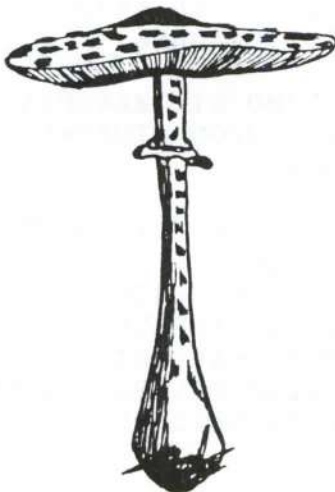
Culte et dessin de Maurice Bertrand.
 DE MARSEILLE



et son oreille est un vrai trombone
 Que j'habite dans la mousse,
 les feuilles et les aiguilles.
 Je suis jaune et parfumée.
 Appellez-moi.

Culte et dessin de Maurice Bertrand

La Lépiote élevée =
Lepiota procera.



La Coulemelle :
 J'ai cent noms, tous exacts.
 Voyez mon joli pied tigré.
 Venez me voir à Borquerolles.

M. Bertrand

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

1986 (suite) et 1987

Versements de 10 à 50 Fr.

Mme BELOTTE-DEVEZEAU Marcelle	MIMIZAN	M. Mme CHRISTEN Jean	ROQUEFORT
M. Mme PATEYRON M.J.	ESCOURCE	Melle GARNUNG Albertine	BIGANOS
Dr. GALAN	St JULIEN	Melle GOGUELY Yvonne	BIGANOS
Mme LASSALLE Robert	MIMIZAN P.	M. FREEMAN Cyrile	BIARRITZ
M. LARROZE Raymond	MIMIZAN P.	M. Mme MOQUEL Jean	Mt DE MARSAN
M. Mme VIELMAS MAX	BENESSE-MAREMNE	M. LECOMTE Jean	BENESSE-MAREMNE
Melle PINATEL Pascalie	St MEDARD en J.	Mme LARTIGUE Fernande	CAPBRETON
M. PERICOUCHE Albert	LORRIS-NOYERS	M. NARDI Raymond	TOULON
M. MATHIAU Michel	CHOISY s/SEINE	M. BEAUVAIS Pierre	BORDEAUX
M. Mme LEGRAND	BIARRITZ	M. YASTRONBINSKY A.	PESSAC
Mme VISSIERE Madeleine	CAPBRETON	M. Mme KANKA Karel	DAX
M. DESPUJOLETS Gérard	Mt DE MARSAN	M. JARIAS Emile	BORDEAUX
Mme FAURE Janine	MIMIZAN	M. DEBEVE Auguste	ARCUEIL
Mme DUPIN Nicole	AUREILHAN	M. FAVRE Jean	BRIE COMTE ROBERT
M. MEINVIELLE Jean	POYANNE	M. Mme LARREDE Henri et Andrée	St PAUL LES DAX

Versements de 50 à 100 Fr.

M. Mme SOLEILLANT Jean	St LEU LA FORET	Mme LESCLAUX Janine	St PAUL LES DAX
Mme LAHITTETE Jacqueline	BLAYE	M. LAULAN Paul	DAX
M. BAGUERES Joseph	PONTONX	M. Mme VIVANT Jean	ORTHEZ
Mme SAUT Danièle	DAX	M. MESPLEDE André	ANGLET
Mme DANJOU Solange	DAX	M. SACHS Jean-Pierre	PARIS

MEMBRES BIENFAITEURS :

FOYER COLLEGE de LABOUHEYRE	LABOUHEYRE	100 Fr.
NICOLLE René	MIMIZAN	200 Fr.
Anonyme	ANTONY	110 Fr.
MARTIN Gérard	LE VESINET	110 Fr.

SUBVENTIONS :

CREDIT AGRICOLE DE CAPBRETON	200 Fr.
MUNICIPALITE DE CAPBRETON	500 Fr.
MUNICIPALITE DE MIMIZAN	2.000 Fr.

A T O U S M E R C I I

C H A M P I G N O N S - B O T A N I Q U E

o o o o

SORTIES PRINTEMPS / ETE 1987

o o o o

- SAMEDI 28 MARS : ROQUEFORT - Rendez-vous à 10 h. sur la place de la gare. Recherche des champignons printaniers dans les environs.
- DIMANCHE 5 AVRIL : ROQUEFORT (Même programme)
- DIMANCHE 11 AVRIL : ROQUEFORT (Même programme)
- SAMEDI 18 AVRIL : MIMIZAN-LAC - Rendez-vous à 14 h 30 sur le parking près du restaurant "LE BON COIN".
- DIMANCHE 26 AVRIL : DAX - "BOIS DE BOULOGNE" - Rendez-vous à 10 h. aux environs du Centre Aéré.
- DIMANCHE 3 MAI : CAMPING du LAC DE LEON - Rendez-vous à 10 heures. Déjeuner au bord du lac, si le temps le permet.
- SAMEDI 9 MAI : MIMIZAN-PLAGE - Rendez-vous à 14 h 30 sur le parking du camping municipal de Mimizan-Plage.
- DIMANCHE 10 MAI : SOUSTONS - Rendez-vous à 10 h. au camping de l'Airial (sur la route de Soustons/Vieux-Boucau). Déjeuner au bord de l'étang.
- DIMANCHE 17 MAI : SORTIE SPECIALE
Faisons connaissance avec les amanites printanières des Landes. Rendez-vous à UZA autour de l'Eglise à 10 heures précises.
- SAMEDI 23 MAI : GUJAN-MESTRAS - Rendez-vous à 10 h. dans l'aire de pique-nique, près du lac situé en bordure de la voie rapide. Déjeuner à cet endroit.
- DIMANCHE 24 MAI : BOIS DE CAGNOTTE - (sur la D. 29 entre DAX et PEYREHORADE) - Rendez-vous sur le parking face à l'Hôtel "BONI" au centre du village à 9 h 30.
- DIMANCHE 31 MAI : MONT DE MARSAN - Environs du CHATEAU DE NAHUQUES. Rendez-vous à 10 h. sur le parking du Château de Nahuques. Prendre à Mont-de-Marsan la direction Avenue de Villeneuve, sur 2 kms, et tourner à gauche.
- Les membres de la SO.MY.LA. sont informés qu'en l'absence de M. & Mme MESPLEDE, les sorties ci-après seront organisées sous la conduite de M. C. René SALDOU. Prévoyez votre pique-nique.
- DIMANCHE 7 JUIN : BOIS DE MIXE (64) - Rendez-vous à 9 h 30 devant l'église de BIDACHE, 9 km. au sud de Peyrehorade sur N.636/D. 11
- DIMANCHE 14 JUIN : DUNE DE CAPBRETON - Sortie essentiellement botanique. Etude des plantes de la dune atlantique. Rendez-vous à 9 h 30 sur le parking derrière l'Hôtel de Ville de Capbreton.

.../...

DIMANCHE 21 JUIN : BIOUS-ARTIGUES (64). Rendez-vous sur le parking du barrage à 9 h 30. Pour ceux qui ne connaissent pas cette station, Bious est au fond de la vallée d'Ossau N.134 Bis par Laruns, les Eaux-Chaudes, Gabas. Après Gabas prendre la D.231 jusqu'à Bious. Les personnes désirant s'approcher de Bious la veille pourront être hébergées - dîner, coucher, petit déjeuner, au chalet Gascogne des Eaux-Bonnes, près de l'église. Il y a également la possibilité d'avoir le repas froid pour le Dimanche midi. (A préciser au moment de l'inscription). Prière de s'inscrire chez M. SALDOU - Tél. 58 72 25 73, avant le 6 JUIN (délai impératif).

DIMANCHE 28 JUIN : Bois autour de St VINCENT DE TYROSSE - Rendez-vous à 9 h 30 sur le parking du marché, au centre de St VINCENT.

DIMANCHE 5 JUILLET : BOIS DE CHERAUTE (64) - Rendez-vous à 9 h 30 sur la place surplombant l'église de l'HOPITAL St BLAISE sur la D.25 entre la N. 636 (Peyrehorade/Oloron) et Mauléon.

DIMANCHE 19 JUILLET : FORET D'IRATY - Rendez-vous à St JEAN PIED DE PORT (64) à 9 h 30 sur le parking place Gal de Gaulle - au pied des remparts.

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

N O T A :

Pour tous ces rendez-vous, prévoir son pique-nique. On pourra rejoindre le groupe jusqu'à 13 heures 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. D'autres promenades-sorties seront envisagées. Prière de se renseigner auprès de M. MESPLEDE Henri, Président, ou M. C.René SALDOU, Vice-Président. 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.

o o o o

B A D G E S :

Les membres de la SO.MY.LA. sont informés que les badges sont mis à leur disposition pour être utilisés lors des expositions notamment.

Prix de vente : 5 Fr.

o o o o

D I S T I N C T I O N :

Nous apprenons par le Bulletin Officiel du 12 Novembre 1986, que la "Médaille de Bronze" a été attribuée à notre ami C.René SALDOU (Vice-Président) pour services à la cause de l'Education populaire, à l'occasion des stages d'initiation à la MYCOLOGIE. Cette médaille a été remise par le Secrétaire d'Etat à la Jeunesse et aux Sports.

Toutes nos félicitations pour cette distinction qui honore toute la SO.MY.LA.

o o o o

Les heures d'ouverture sont :

- o les samedis de 14 h 30 à 18 h.
- o les dimanches de 9 h 30 à 12 h. et 14 h 30 à 18 h.
- o le lundi, fermeture à 16 h 30

<u>LABOUHEYRE</u>	Dimanche	4 OCTOBRE	} Salle des Fêtes
(ECOLES)	Lundi	5 OCTOBRE	
<u>POUILLEY</u>	(DIFFÉRÉE)	Dimanche	} Pavillon du Lac de LUC
(ECOLES)	Lundi	12 OCTOBRE	
<u>D A X</u>	Dimanche	11 OCTOBRE	} Nouvelles Halles
<u>ROQUEFORT</u>	Jeudi	15 OCTOBRE	} Hôtel de Ville
(Matin)	Vendredi	16 OCTOBRE	
	Samedi	17 OCTOBRE	
<u>MONT DE MARSAN</u>	Dimanche	18 OCTOBRE	} Salle du Château de NAHUQUES
(ECOLES)	Lundi	19 OCTOBRE	
<u>MIMIZAN</u>	(ECOLES)	Samedi	} FOYER MUNICIPAL
	Dimanche	25 OCTOBRE	
A 11 heures, au FOYER MUNICIPAL, ASSEMBLEE GENERALE suivie du repas traditionnel et amical.			
<u>SOUSTONS</u>	(ECOLES)	Dimanche 1er NOVEMBRE	} Salle de la Marensine
	Lundi	2 NOVEMBRE	
<u>CAPBRETON</u>	(ECOLES)	Samedi	} Salles Municipales
	Dimanche	8 NOVEMBRE	
	Lundi	9 NOVEMBRE	

Dans toutes ces expositions, les sociétaires qui peuvent aider à leur préparation et à leur réussite seront les bienvenus.

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

o o o

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 1987 : 40 Fr. - demi-tarif : 20 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 26 Octobre 1986.

o o o

