



<http://champignon38.free.fr>

Le petit bulletin

de la Société Mycologique de Seyssinet-Pariset

N° 1 FEVRIER 2004

Sommaire	page
Le mot du Président	1
Le Bureau <i>Sa composition</i>	2
Société <i>A.G. du 23.11.2003</i>	3
Mycologie <i>Combien existe-t-il de champignons ?</i>	3
<i>Le champignon, aliment de luxe ?</i>	4
Botanique	4
Un peu de science <i>Les amanites</i>	4
Champignons et médecine <i>Usages anciens et légendes des polypores</i>	7
La toque <i>Les escargots aux champignons.</i>	8
<i>La conservation à l'huile d'olives.</i>	9
<i>Concentré de champignons.</i>	9
Libre expression <i>Stage mycologique d'Automne.</i>	9
Diapotheque	10
Bibliothèque <i>Les livres acquis en 2002 – 2003.</i>	10
Le bulletin <i>Message du responsable.</i>	11
<i>Membres de la commission.</i>	11
<i>Vos articles.</i>	11
Infos diverses	11
En annexe : Le programme de printemps	

Le mot du Président,

Lors de notre Assemblée Générale du 28 Novembre 2003, nous vous avons fait part de nos deux grands projets : la création d'un bulletin interne de liaison et le développement d'un site Internet.

Aujourd'hui, grâce à la mobilisation de quelques membres, ces deux projets ont pu être réalisés. Mais si l'on souhaite conserver et développer ces outils de communication, alors cela doit devenir l'affaire de tous.

Le présent bulletin, à vocation principalement interne, offre à chacun le moyen de s'exprimer. Il doit être considéré et utilisé comme un outil de liaison entre nos membres, rapportant les divers événements qui égrainent la vie de notre association. Nous y trouverons également des recettes de cuisine, des articles de mycologie et de botanique ainsi que des anecdotes et des histoires de « ramasseurs »...

Une périodicité trimestrielle est à terme envisagée. Cette année 2004, qui sera pour nous considérée comme "un galop d'essai", verra la parution de trois numéros.

En ce qui concerne notre site Internet (<http://champignon38.free.fr>), il est par nature destiné au grand public.

Ouvert depuis peu, il est actuellement en cours de construction. Tout internaute peut y accéder, mais nos sociétaires conservent un accès privilégié à certaines informations grâce à une rubrique « membres » qui leur est spécialement dédiée.

Que les « accrocs » du Web se rassurent, nous aurons l'occasion de revenir plus en détail sur le contenu et le fonctionnement du site.

La saison est sur le point de redémarrer et je constate avec plaisir que le programme de ce printemps 2004 propose un calendrier bien rempli !

Alors à vos paniers et à vos plumes .

Bonne saison à tous.

Jean-Luc Fasciotto

RESUME DU COMPTE-RENDU DE L'A.G. DU 23 / 11 / 2003

Participants 119 sur 187 adhérents. Mme GUIGUI, adjointe à la culture, représentant Mr le Maire.

Rapport moral (J.L. Fasciotto) . Ce rapport fait un tour d'horizon de la vie de la Société et relève les difficultés rencontrées au cours de l'année. Un projet de site "Internet" est à l'étude.

Le bulletin interne de liaison sera remanié, plus étoffé et plus fréquent. Une équipe sera constituée pour assurer sa parution.

Un message de François Dechargé fait part du regroupement de la formation "botanique" avec Schneider à Meylan.

Rapport d'activités (Gilbert Bonthoux) . Activité soutenue toute l'année, soit pour l'essentiel :

Formation : 10 soirées "myco", 3 soirées "bota", la journée "truffes"

Sorties terrain : 32 sorties "myco", 3 sorties "bota".

Stages : botanique en Juin à Ste Croix (7 participants), mycologique à Jarzy (73) en Octobre.

Animations extérieures : 2 sur le marché, participation à Naturissima, aux "comices" de Botanic (sur 12 jours).

Expositions : Mens, Le Sappey, Seyssinet. (A noter que celle prévue à St Nizier a dû être annulée).

Manifestations conviviales : la soirée "bugnes" et la sortie amicale à St Romain-en-Galles .

Rapport financier (Laurent Richeton) Les comptes ont été vérifiés par les commissaires aux comptes (Mme M.Cl. Mahé et Mr A. Glaudas) qui ont donné quitus.

Les résultats pour l'exercice présentent un excédent de 196,46 € dû principalement au peu de parutions d'ouvrages nouveaux en myco. ou en bota.

La cotisation applicable pour 2005 est majorée de 1 €, ce qui la porte à 15 € pour l'adhérent et à 8 € pour le conjoint (sans changement).

Ces 3 rapports sont approuvés à l'unanimité.

Renouvellement du C.A. 3 membres sont "démissionnaires" et 6 "sortants".

11 candidatures sont présentées dont 5 nouvelles.

Mmes Medjmedj Yamina, Perrin Josianne, Desbioles Gisèle,

Mrs Pierre Baynac-Maury, Jean Guillome, J.L. Fasciotto, Georges Lambert, Gérald Suzan, Laurent Richeton, Gilbert Bonthoux, Paul Montillet.

Tous sont élus à la quasi unanimité.

A.G. Extraordinaire. Le projet de modification des statuts est présenté et adopté à l'unanimité.

Mycologie.

COMBIEN EXISTE-T-IL DE CHAMPIGNONS ?

En 1990, la nouvelle estimation de 1.500.000 espèces différentes de champignons dans le monde pulvérisait les chiffres jusqu'alors généralement admis par les biologistes (de 100.000 à 200.000 champignons)

On connaît à peine 5 à 10% des champignons existant sur terre. Les agaricales, estimés à environ 80.000 espèces dans le monde, sont encore parmi les groupes relativement bien connus, comparés aux moisissures et à de nombreux groupes d'ascomycètes.

Le pin sylvestre est hôte ou support pour 893 champignons différents. Le chêne-liège est associé à 590 espèces de champignons, dont 304 ascomycètes lichénisants. 286 de ces champignons ne se rencontrent sur aucun autre support.

On décrit environ 1.200 espèces nouvelles de champignons chaque année. Il y a aujourd'hui moins de mycologues qu'hier pour décrire des espèces nouvelles. L'espoir de connaître un jour tous les champignons du monde est du domaine du rêve.

A. Simon

LE CHAMPIGNON, ALIMENT DE LUXE ?

Dans les pays pauvres, l'agriculture n'a pas encore complètement remplacé chasse et cueillette traditionnelles. Avec la chasse aux sauterelles, chenilles, grillons et termites, la récolte des champignons sauvages remplit une fonction vitale pour ces populations car elle permet de survivre durant quelques mois difficiles de l'année en attendant que les cultures du riz, de millet, de maïs, ou de manioc arrivent à maturité. Des études en Afrique tropicale ont estimé que la consommation de champignons sauvages s'élève à presque 30 kg. par paysan et par saison.

Au début du 20^{ème} Siècle, avant l'introduction du champignon de Paris, les européens connaissaient et consommaient plus de 200 espèces différentes de champignons sauvages. Même les Anglais, pourtant mycophobes réputés, ont mangé beaucoup de champignons sauvages pendant la deuxième guerre mondiale. A l'échelle mondiale, environ 2000 espèces différentes de champignons sont récoltées et consommées. Une centaine d'espèces seulement parmi ces champignons comestibles sont cultivés à une échelle plutôt locale, souvent de façon artisanale

et principalement en Extrême-Orient.

Pour apprendre à connaître les espèces comestibles dans les pays tropicaux, un ramasseur de champignons peut apprendre beaucoup d'un repas de singes. Il s'agit là d'un indice fiable pour la comestibilité de ces champignons.

Attention, limaces et autres animaux à sang froid peuvent grignoter impunément certains champignons toxiques ou mortels pour l'homme.

Le champignon est-il un aliment riche ? Non, mais c'est quand même un excellent produit. Principalement constitué d'eau (91%), dont la majeure partie s'évapore pendant la cuisson, la chair du champignon de Paris contient seulement 3,5 % de protéines et de vitamines, 3,5% de sucres, 1% de minéraux et 0,25% de matières grasses. Ces quantités varient légèrement selon les espèces. Malgré cette très faible teneur en matières grasses, la chair des champignons absorbe très facilement les sauces grasses ce qui rend les plats souvent très caloriques.

A. Simon

Botanique

En raison du nombre restreint de participants aux soirées "Botanique" celles-ci se dérouleront en commun avec Schneider à Meylan aux dates indiquées dans le programme de printemps.

J. Guillemain propose le covoiturage à 2 personnes. Prendre contact au 04/76.21.00.80

Un peu de science.

Les AMANITES (extrait de doc. J-L Fasciotto)

PRESENTATION.

Champignons terrestres à sporée blanche et lames libres. Pied chaussé d'une volve +/- visible, membraneuse ou floconneuse, qui est un reste du voile général. Chapeau nu ou parsemé d'écailles ou de plaques détachables. Anneau généralement en "jupe" présent à l'origine, mais parfois détruit.

Attention: pas d'anneau et marge du chapeau striée dans le sous-genre **Amanitopsis**.

Similitudes: genre LIMACELLE : volve absente, anneau présent, cuticule +/- visqueuse.
genre VOLVAIRE : volve présente, pas d'anneau, lames et sporée roses.

PRINCIPAUX CARACTERES à observer:

A - LA COULEUR DU CHAPEAU:

Déterminer la couleur dominante sera important pour la classification.

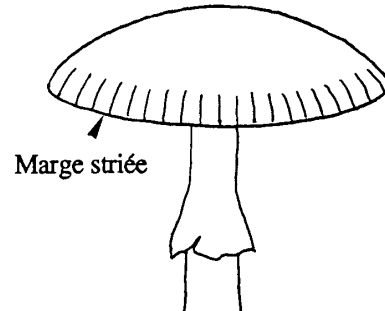
Nous retiendrons les espèces:

- de jaunes à verdâtres,
- rouges ou orangées,
- grises, brunes ou vineuses,
- blanches ou crèmes.

B - LA MARGE DU CHAPEAU:

Elle peut être:

- lisse
- striée

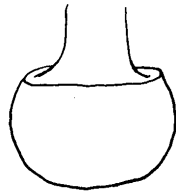


C - LA VOLVE:

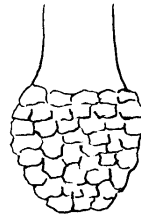
Déterminer la nature et la forme de la volve:



en sac



volve circoncise



friable



napiforme

D - L'ANNEAU:

Il peut être:

- membraneux (et dans ce cas généralement bien formé)
- crémeux (il "colle" aux doigts à la façon d'une crème; il se trouve +/- aggloméré contre le pied et sur la marge du chapeau).

CLASSIFICATION:

GROUPE 1 : les espèces jaunes à verdâtres.

GROUPE 2 : les espèces rouges ou orangées

GROUPE 3 : les espèces grises, brunes ou vineuses. (jamais de volve en sac)

GROUPE 4 : les espèces blanches ou crèmes. (Certaines présentent un anneau crémeux)

PRESENTATION DES ESPECES.

GROUPE 1: espèces jaunes à verdâtres

1 - marge du chapeau striée...

AMANITA junquillea - Quelet (=A. gemmata)
Amanite jonquille.

[chap. jaune citrin à jaune orangé]

2 - marge du chapeau lisse...

AMANITA citrina - (Sch.:Fr.) Pers. [Chap. jaune, +/- écaillé, volve circonscise.]
Amanite citrine.

AMANITA phalloïdes - (Link.:Fr.) Link. [chap. de jaune verdâtre à vert bronze,
Amanite phalloïde. généralement nu, volve en sac.]

GROUPE 2: espèces rouges ou orangées

AMANITA caesarea - (Scop.:Fr.) Pers. [lames, pied, anneau jaune vif.]
Amanite des Césars ou oronge "vrai".

AMANITA muscaria - (L.:Fr.) Pers. [lames, pied, anneau blancs.]
Amanite tue-mouches ou fausse oronge.

GROUPE 3: espèces grises, brunes ou vineuses

1 - marge du chapeau striée...

AMANITA pantherina - (D.C.:Fr.) Krombh. [volve circonscise +/- surmontée
Amanite panthère de bourrelets]

2 - marge du chapeau lisse...

volve circonscise, bulbe hémisphérique marginé...

AMANITA porphyria - (A.S.:Fr.) - [pied et anneau +/- lavés de
Amanite porphyre. gris violacé.]

3 - marge du chapeau lisse (parfois striée dans la vieillesse),

volve napiforme, pulvérulente ou presque inexistante sur le bulbe...

AMANITA rubescens - (Pers.:Fr.) Pers. [maculé de vineux dans les blessures
Amanite vineuse, rougissante, golmotte et la base du pied.]

AMANITA spissa - (Fr.) Kummer [chap. gris-brun à brun, odeur de rave.]
Amanite épaisse.

AMANITA Excelsa - (Fr.:Fr.) Bertill. [chap. gris cendré, pied +/- grisonnant.]

GROUPE 4 : espèces blanches ou crèmes

1 - anneau crémeux...

AMANITA ovoïdea - (Bull.:Fr.) Link. [chapeau lisse, volve en sac]
Amanite ovoïde.

AMANITA strobiliformis - (Paul.ex Vitt.) Bertill. [chapeau écaillé, volve friable]
Amanite solitaire.

2 - anneau membraneux

volve en sac ...

AMANITA phalloïdes var. **alba** - (Vitt.) Gilbert [pied lisse.]
Amanite phalloïde, variété blanche

AMANITA virosa - (Lam.) Bertill.
Amanite vireuse

[chapeau svt. assymétrique,
pied pelucheux, laineux.]

AMANITA verna - (Bull.:Fr.) Lamark
Amanite printanière

[sous chênes ou châtaigniers,
plutôt printanière.]

3 - anneau membraneux
volve variable, jamais en sac ...

AMANITA citrina var. **alba** - (Prince) Quelet
Amanite citrine, variété blanche.

[volve circoncise, odeur de rave]

AMANITA echinocephala - (Vitt.) Quelet (= A. solitaria)
Amanite à verrues.

[volve friable, chapeau cou-
vert de verrues pyramidales.]

IMPORTANT

TOUT CHAMPIGNON PRESENTANT A LA FOIS :
une volve en sac
un anneau membraneux
des lames blanches

EST MORTEL !!!!!

Champignons et médecine

USAGES ANCIENS ET LEGENDES DES POLYPORES

Il existe peu de références bibliographiques dans nos pays concernant les usages et les légendes des polypores. Ces champignons, le plus souvent coriaces, qui poussent sur les troncs des arbres, ne semblent pas intéresser les Européens. Des esprits plus curieux, comme l'universitaire belge D. Thoen, ont pourtant réuni un certain nombre d'éléments intéressants sur les polypores.

Nos très lointains ancêtres n'avaient pas la vie facile : le simple confort d'un petit feu de bois leur était inconnu. Après avoir fait jaillir l'étincelle par frottement du silex mélangé de morceaux de pyrites de fer, l'amadou issu de « Fomes fomentarius » a permis de domestiquer la flamme. Sur les sites préhistoriques ont été aussi découverts des morceaux de « Ganoderma

lucidum, Daedalea quercina, Phellinus ignarius, » qui devaient servir eux aussi à entretenir la flamme.

En Europe, la préparation de l'amadou a permis l'émergence d'une petite industrie jusque dans les années 40.

L'amadou, au moyen âge, a été utilisé par les mendiants pour provoquer la pitié. Jadis, aux portes des églises, les mendiants se frottaient les avants-bras avec des feuilles de clématite pour faire apparaître quelques inflammations bien visibles (papules, etc.) De même, un morceau d'amadou frotté sur le visage transformait ce dernier en un masque malsain et jaunâtre qui incitait les fidèles à donner leur obole.

Quelques usages médicaux des polypores:

L'amadouvier (E.Fomentarius) est certainement l'espèce la plus anciennement connue (les Romains l'utilisaient), car on en tirait une matière feutrée, l'amadou : après avoir retiré les tubes et la « coque dure » du champignon, la trame était

battue pour l'assouplir et sa texture a servi pendant longtemps à stopper les hémorragies provoquées par des barbiers maladroits ou des dentistes à l'arrachage facile.

Ce n'était pas le seul polypore hémostatique : E.Pinicola, Phellinus ignarius, Inonotus obliquus , très répandu en Russie et connu dans ce pays sous le nom de « chaga », fut utilisé comme anticancéreux. L'agaric officinal ou polypore du mélèze (Laricifomes officinalis) était lui aussi connu des anciens. L'Agarikon de Dioscoride, dans son traité « De Medica », le recommandait contre les dysenteries et aussi les morsures de serpent. Il fut utilisé comme anticancéreux (ou contre les maladies ressemblantes) au Xème

siècle ; puis plus tard comme purgatif : le grand mycologue anglais Persoon nommait ce polypore « Boletus purgans ». Les paysans suisses purgeaient, dit-on aussi, leurs vaches avec ce champignon. Il a été présent dans les différents livres de Médecine et de Pharmacie (Codex) jusque vers 1950. Ses propriétés antisudorales ont toujours été appréciées et son utilisation comme désodorisant est reconnue. Jadis importé de Russie, il est de nos jours complètement abandonné.

à suivre.....

A. Simon

La toque .

LES ESCARGOTS AUX CHAMPIGNONS

De Michel de Montaigne

A mon avis : excellent plat, mais pour moi, le temps de préparation est plus long que celui que j'indique ci-dessous.

Préparation :30 min, cuisson 20 min

Pour 6 personnes : 6 dz d'escargots en conserve, 6 tomates, 500 cl de crème fraîche, 750 g. de champignons (girolles et champignons de Paris), 1 bouquet de persil haché, 4 échalotes, 4 oignons, 2 gousses d'ail, 1 jus de citron, sel, poivre . (je remplace girolles et champignons de Paris, par des « chanterelles en tube » ou par un mélange de « champignons des bois, -en conserves stérilisées, c'est parfait- et j'augmente la quantité d'escargots par personne.)

Faire revenir dans une poêle, avec un peu d'huile, les oignons émincés, les échalotes et les tomates (mon conseil :épépinées et sans peau). Laisser fondre à petit feu 5 min (ou un peu plus), puis ajouter le persil et l'ail hachés, (mon conseil : enlever le germe de l'ail), le sel et le poivre. Faire fondre les champignons coupés en lamelles et dès qu'ils ont perdu leur eau, les mélanger aux tomates. Ajouter également les escargots qui auront préalablement été rincés, et passés 5 min à l'eau bouillante salée. Laisser cuire à petit feu 15 min, puis verser la crème fraîche et le jus de citron (j'utilise de la crème allégée) Mélanger, rectifier l'assaisonnement et servir dans des petites terrines, bols (chinois) ou grands ramequins...

J'utilise des gros escargots gris de notre région, que je conserve congelés, de ceux dont Michel de Montaigne écrivait dans son « Journal de voyage en Italie » 1580-1581, « Ils mangent, là et le long de ces montagnes, fort ordinairement des escargots beaucoup plus grands et gras qu'en France..... »

Un peu d'histoire : Ce plat a été servi le 18 juillet 1668, à la Cour du Roi, pour fêter la prise de Maastricht, et en l'honneur de Madame de Montespan, Louis XIV organise une collation dans les jardins de Versailles, suivie d'une représentation de *Georges Dandin* de Molière. Mille cinq cents invités assistent à cette fête, qui se termine par une autre collation servie dans une grande salle magnifiquement décorée de porcelaine et de cristal. A la table du roi, 5 services de 56 plats chacun se succèdent. Un feu d'artifice achève la soirée.

A. Simon

LA CONSERVATION A L'HUILE D'OLIVE

Parmi les nombreuses méthodes de conservation à l'huile d'olive, en voici une qui donne d'excellents résultats quels que soient les champignons.

Plongez 750 g. de champignons nettoyés dans ½ litre de vinaigre blanc, additionné d'une pincée de sel. Portez à ébullition et laissez frémir durant 5 minutes. Laissez refroidir les champignons égouttés puis séchez-

les soigneusement. Déposez une couche de champignons dans un bocal. Salez et poivrez. Recommencez jusqu'à épuisement des champignons en répartissant 4 feuilles de laurier et 2 clous de girofle dans le bocal. Versez de l'huile d'olive sur les champignons de façon à les en recouvrir. Laissez les champignons s'imbiber et, avant de fermer le bocal, rajoutez 1cm d'huile de façon à isoler les champignons de l'air. Fermez hermétiquement. Une semaine d'attente est nécessaire avant de déguster ces champignons. Une fois égouttés, ils sont délicieux chauds, sautés à la poêle, ou froids dans une salade nature. Utilisez l'huile d'olive pour les salades ou les pommes de terre, elle les parfamera agréablement.

A. Simon

CONCENTRE DE CHAMPIGNONS

Peu présentables, les pieds de cèpes, de girolles, ou d'autres espèces, peuvent servir à préparer un concentré de champignons dont quelques gouttes seulement suffiront à aromatiser œufs, riz, pâtes, pommes de terre, sauces....

Pour 250 g. de pieds de champignons, prévoyez un verre de vin blanc, une échalote, une gousse d'ail, du sel, du poivre. Faites cuire le tout une quinzaine de minutes à feu doux. Réservez durant 4 heures. Filtrez puis faites réduire jusqu'à ce qu'il ne reste qu'un tiers de préparation. Celle-ci se conservera dans un petit bocal hermétiquement placé au réfrigérateur. (après trois semaines/un mois, vérifiez l'état de conservation avant de vous en servir.)

A. Simon

Libre expression

Stage mycologique d'automne (18 et 19 octobre 2003)

*Les sporées n'ont pas résisté
A la forte canicule de l'été.
Pour leur donner le temps de repousser,
Le stage des Bauges a été ajourné.*

*Mais ce retard n'a point altéré,
L'ardeur de vingt passionnés,
Qui le 18 brumaire, ont quitté le pays
Pour rejoindre les hauteurs de Jarsy.*

*Dès l'arrivée au gîte,
C'est Jean-Luc qui s'agite.
Le manger et le dormir,
On pouvait les assouvir.*

*Mais question de travailler,
C'était impossible à envisager.
Il fallait se faire une raison,
Et trouver une solution.*

*Nous étions dans de beaux draps,
Il fallut en référer au premier Magistrat ;
Qui plein de bonnes résolutions,
A mis la salle commune à notre disposition.*

*Une petite cueillette avant midi
Nous a ouvert l'appétit.
La convivialité et le partage du repas
Étaient déjà un premier pas.*

*Ensuite, les paniers bien remplis,
Direction la Mairie,
Où d'un commun accord,
Nous présentions nos trésors.*

*Pour moi le novice,
J'allais goûter aux prémices
De cette société occulte,
Où le champignon est un culte.*

*Après le dîner, séance de projection,
Bien sûr...sur les champignons.
Dans l'assemblée : pas de discussion,
Que des regards sérieux et beaucoup d'attention.*

*Gilbert Bonthoux et le Président,
Prenant le mors aux dents,
Vers cinq heures dans la nuit,
Nous quittaient sans bruit...*

*...Pour rejoindre la salle de travail,
Non pour mettre les pieds en éventail,
Mais pour parfaire leur savoir,
Et approfondir la connaissance du terroir.*

*Phallus impudicus, deliciosus...
Rien n'ai coché sur mon papyrus.
Dans ce décor merveilleux,
Tout est dans la tête et dans les yeux.*

*Deux journées bien orchestrées,
Et déjà beaucoup de retombées.
Merci aux organisateurs et à tous les participants,
Pour ce stage épatant.*

Pierre Baynac-Maury

Diapotheque

Un appel est lancé auprès des “chasseurs d’images” pour réaliser des diapos « rapprochées » de champignons , dans leur biotope (ou reconstitué) et mettant en relief leurs caractères spécifiques. Cela concerne toutes les espèces, spectaculaires ou non.

Il est souhaitable de fournir les diapos accompagnées de leur désignation. Je suis en mesure d’en effectuer l’étiquetage.

Les travaux peuvent être pris en charge par la Sté

Si besoin, prendre contact avec Guillemin Tél : 04 / 76 - 21.00.80

Bibliothèque

Les livres acquis en 2002 et 2003

GUIDE DES FOUGERES, MOUSSES ET LICHENS D' EUROPE

H. M. Jahns (Myc. 97)

Un monde a ne pas dédaigné , que nous côtoyons dans nos sorties. Aussi passionnant que la mycologie !

LES LICHENS BIO-INDICATEURS

Kirxchbaum (Myc. 98)

Généralités leurs rapport avec la pollution de l’air, clés de déterminations, descriptions d’espèces.

CONTAMINATIONS RADIOACTIVES – ATLAS FRANCE ET EUROPE.

CRIIAD / A Paris (Myc. 99)

Historique et point sur les contaminations radioactives par sites

REGARDS SUR LES CHAMPIGNONS

A. Roth (Myc. 101)

Un ouvrage a la portée du débutant. Des clés, des descriptions simples, des illustrations et croquis didactiques

TRUFFES BLANCHES ET NOIRES

J. Astier (Myc.102)

Tuberaceae et terfeziaceae, deux familles peu évoquées dans les livres de mycologie ! A lire malgré la rareté des cueillettes.

DICTIONNAIRE DES CHAMPIGNONS

J. Guillot (Myc.103)

Un ensemble de termes, définitions, descriptions d’espèces, illustrations. Agréable à consulter

FLEURS DE MEDITERRANEE

D. Burnie (Bot.64)

Clés d’identification et description de 500 espèces du pourtour méditerranéen

LE MONDE DES ECORCES

A. Baraton (Bot.65)

Bien que classé « botanique » ce livre intéresse les Mycologues en raison du rapport « arbre/champignon »

Message du Responsable.

Le bulletin de la société mycologique prend un nouveau départ, après avoir été un “bouche-trou”, publié en fonction de la place disponible lors des envois de programme d’activités, etc... Il tient désormais une place à part entière, il est plus consistant et nécessite beaucoup de travail et je tiens à remercier toutes les personnes qui ont contribué à la publication du premier numéro prévu pour la soirée “bugnes”. Merci à Jean-Paul qui aura la charge de mettre notre bulletin sur notre site Internet (<http://champignon38.free.fr>) ; à Pierre et André, membres du comité de lecture et pourvoyeurs d’articles, à Josette qui corrigera nos bêtises, à Mina, chargée de coordination et de l’expédition en compagnie d’Yvette. Merci à Jean qui aura la lourde tâche de la mise en page.

Bienvenue à tous ceux qui voudront nous aider, faites vous connaître. D’avance merci de nous faire part de vos remarques, suggestions.... Le comité de lecture est composé de bénévoles.

Gilbert Bonthoux
Responsable du bulletin

Membres de la “Commission Bulletin” : Mmes : Josette MONPERT, Mina MEDJMEDJ,
Mrs : Gilbert Bonthoux, Pierre BEYNAC-MAURY, Jean-Luc FASCIOTTO, Jean GUILLEMIN, André SIMON

Vos articles.

Le bulletin comportera 10 à 16 pages, si possible, rassemblant des articles en rapport avec nos activités, botanique, mycologie, informations sur les activités de la Société sans compter recettes de cuisine, anecdotes, comptes-rendus (succincts) divers, annonces..... etc.

Si vous reproduisez des écrits extérieurs, vous devez citer vos sources !!! (propriété intellectuelle)

Nous comptons sur vous pour l’alimenter en chroniques en tous genres de la façon suivante :

- les articles seront reçus jusqu’à la date indiquée dans chaque bulletin, adressés à : Gilbert Bonthoux, 146 rue Georges Mæder – 38170 SEYSSINET-PARISSET
- de préférence sous forme informatique (disquette, cd, e-mail).
Evitez les écrits (sauf si brefs ou moyen unique.)

Dépôt des articles avant le : 15 Mai 2004

Infos diverses

Bibliothèque **GUIDE DES LICHENS** P. Tievant (Myc. 96)

Livre absent le 4 / 01 / 04 , pas de fiche !! Qui peut en donner des nouvelles ?? Merci

Bureau 2003 / 2004

Nom	Adresse	Cp - Ville	Téléphone E-mail	Fonction
FASCIOTTO J.L	2 rue de Stalingrad	38130- ECHIROLLES	04.76 / 98.53.12 jlfasciotto@free.fr	Président Responsable mycologie
BONTHOUX G.	146 rue Georges Mæder	38170- SEYSSINET- PARISET	04.76 / 96.60.36 gilbert_bonthoux@yahoo.fr	Vice-Président Responsable : communication – Presse –bulletin Tél . prof . 04 76 96 04 14 Fax à l'attention de gilbert 04 38 21 00 10
LATIL (UBERTO) Ch.	88 rue F. Esclangeon	38000- GRENOBLE	06.19.88.42.25 ubertochristine@thaleselectrondevices.com	Vice-Présidente Communication
RICHETON L.	13 rue Mendés- France	38320-EYBENS	04.76 /62.38.08	Trésorier
MONTILLET M.	1 rue Léo Lagrange	38130- ECHIROLLES	04.76 /22.76.04	Secrétaire
DI CHIARO A.M.	93 rue Georges Mæder	38170- SEYSSINET- PARISET	04.76 /49.58.97	Bibliothécaire
BROCHENIN B.	4 allée du Morvan	38130- ECHIROLLES	04.76 /09.35.93 bernard-e.brochenin@laposte.net	Responsable botanique & sorties terrain
GARCIN R.	11 Av. du Grésivaudan	38130- ECHIROLLES	04.76 /09.79.10	Responsable formation
LAMBERT G.	76 rue de Comboire	38170- SEYSSINET- PARISET	04.76 /96.39.17	Responsable sorties & Animations
MONTILLET P.	1 rue Léo Lagrange	38130- ECHIROLLES	04.76 /22.76.04	Responsable matériel
JORGE J.P.	7 rue Dr Schweitzer	338130- ECHIROLLES	04.76 /84.60.22 jorge.jean-paul@wanadoo.fr	Responsable liaison Bulletin-Internet