

ANNALES  
DE LA  
SOCIÉTÉ BOTANIQUE  
DE LYON

---

SEPTIÈME ANNÉE. — 1878-1879

---

MÉMOIRES  
COMPTES RENDUS DES SÉANCES

---



LYON  
SIÈGE DE LA SOCIÉTÉ  
AU PALAIS-DES-ARTS, PLACE DES TERREAUX

---

1880

- Saxifraga granulata.*  
*Viscum album.*  
*Valerianella carinata.*  
*Valeriana officinalis.*  
*Bellis perennis.*  
*Chrysanthemum Leucanthemum.*  
*Hieracium Pilosella.*  
— *murorum.*  
*Campanula rotundifolia.*  
*Vaccinium Myrtillus.*  
*Ligustrum vulgare.*  
*Primula officinalis.*  
— *grandiflora.*  
— *variabilis.*  
*Myosotis hispida.*  
*Lithospermum arvense.*  
*Pulmonaria tuberosa.*  
— *affinis.*  
*Origanum vulgare.*  
*Glechoma hederacea.*  
*Lamium purpureum.*  
*Teucrium Chamædryd.*  
*Digitalis purpurea.*  
*Rumex Acetosa.*
- Plantago major.*  
— *intermedia.*  
— *lanceolata.*  
*Euphorbia Cyparissias.*  
*Parietaria officinalis.*  
*Juniperus commuais.*  
*Arum vulgare.*  
*Muscari comosum.*  
*Epipactis ovata.*  
*Luzula vernalis.*  
— *campestris.*  
*Carex præcox.*  
— *glauca.*  
*Alopecurus geniculatus.*  
*Chamagrostis minima.*  
*Polypodium vulgare.*  
*Ceterach officinarum.*  
*Cystopteris fragilis.*  
*Asplenium septentrionale.*  
— *Trichomanes.*  
— *Ruta muraria.*  
— *Adiantum nigrum.*  
*Aspidium aculeatum.*

---

## NOTE

### SUR QUELQUES CHAMPIGNONS RÉCOLTÉS PENDANT L'EXCURSION A SAIN-BEL

PAR

**M. VEULLIOT**

---

Dans cette courte notice, je me bornerai à donner la nomenclature des Champignons récoltés sur les coteaux boisés qui s'étendent de Sain-Bel au Crêt-d'Arjoux ; je ne m'occuperai que des Champignons supérieurs, et surtout des espèces appartenant à la classe des Hyménomycètes. Les hasards de la promenade m'ayant séparé (avec deux personnes dont l'une, M. Vuillerod, membre de la Société botanique) du principal groupe des explorateurs, nous nous sommes dirigés vers le sommet du Crêt-d'Arjoux ; mais, la presque certitude d'une récolte infructueuse

et les menaces d'un orage qui grondait sur nos têtes, nous ont déterminé à renvoyer à une époque meilleure l'ascension du point le plus élevé de la région. Le Crêt-d'Arjoux se dresse à 817<sup>m</sup> d'altitude; nous nous sommes arrêtés à 675 mètres, au milieu d'une forêt de Pins. Après avoir parcouru 430 mètres d'altitude depuis la gare de Sain-Bel (245<sup>m</sup>).

Voici la liste des espèces rencontrées dans notre courte excursion :

*Collybia conigena* — débris de Pins sylvestres — en petits groupes ou épars — jusqu'à 675<sup>m</sup> d'altitude.

*Naucoria melinoides* — pâture — en groupes jusqu'à 625<sup>m</sup> d'altitude.

*Panus stypticus* — tronc pourri — en touffes ou petits groupes — jusqu'à 310<sup>m</sup> d'altitude.

*Panus conchatus* — souche de Genêt — en touffes — jusqu'à 625<sup>m</sup> d'altitude.

*Lenzites trabea* — branche tombée — en touffes — jusqu'à 360<sup>m</sup> d'altitude.

*Polyporus versicolor* — tronc de Chêne — en touffes — de 315<sup>m</sup> à 365<sup>m</sup> d'altitude.

*Polyporus zonatus* — branche coupée de Chêne — en groupes — à 400<sup>m</sup> d'altitude.

*Fomes ignarius* — tronc de Saule coupé — en groupes — à 400<sup>m</sup> d'altitude.

*Daedalea quercina* — souche de Chêne — en groupes — à 350<sup>m</sup> d'altitude.

*Stereum hirsutum* — tronc de Chêne — étagés, imbriqués — de 315<sup>m</sup> à 625<sup>m</sup> d'altitude.

*Podisoma Juniperi* — sur le Genévrier vivant — en groupes autour des branches (20 à 25 branches) — à 600<sup>m</sup> d'altitude.

Dans la nomenclature qui précède, les espèces coriaces ou ligneuses dominant (7 sur 11); rien de plus commun que l'Agaric des cônes de Pin, l'Agaric styptique, le Polypore bigarré, l'Amadouvier, la Dédalée du Chêne, l'Auriculaire hérissée, cette dernière surtout. L'espèce la plus intéressante est le *Podisoma Juniperi*, que nous avons rencontrée sur le Genévrier commun; elle croît autour des rameaux; mais au lieu de les épuiser, elle détermine sur eux un afflux exceptionnel de sève; le rameau se gonfle et acquiert un développement deux

fois plus considérable ; l'intérieur en est sain et paraît normalement constitué. En cette circonstance, le parasitisme enrichit au lieu d'appauvrir. Il est douteux toutefois que cette surabondance de vie se maintienne et que le rameau nourricier conserve sa vigueur aussi longtemps que les rameaux voisins. Mais le fait le plus intéressant de la végétation du *Podisoma Juniperi*, c'est que cette espèce n'est qu'une forme première d'un autre Champignon, le *Ræstelia lacerata*. Ærsted, professeur à Copenhague, a signalé ce fait un des premiers. Il est aujourd'hui démontré qu'un certain nombre de Champignons inférieurs se transforment en d'autres espèces appartenant à des genres différents et vivant sur des plantes différentes.

Cooke, dans son Manuel des Champignons d'Angleterre, signale 3 espèces de *Podisoma* et aussi 3 espèces de *Ræstelia* ; en Europe, le nombre des espèces est le même dans les deux genres ; celles du premier se transformant en celles du second. Le *Podisoma Juniperi* vit sur le Genévrier commun ; lorsqu'il se transforme et devient le *Ræstelia lacerata*, il change de station et vit sur l'Aubépine. Ces changements d'habitat se retrouvent dans d'autres espèces ; c'est ainsi qu'on a constaté que l'*Æcidium Berberidis* ou Champignon de l'Épine-Vinette est engendré par les spores du *Puccinia graminis* ou Nielle du blé.

Pour les personnes qui étudient les Champignons dans leurs rapports avec l'alimentation, je ferai remarquer que les trois premières espèces mentionnées sont les seules charnues, les seules que l'on pourrait croire susceptibles d'être utilisées. Mais l'Agaric des cônes de pin et l'Agaric couleur de coing ont si peu de chair qu'ils ne peuvent d'aucune ressource pour l'alimentation. Quant au troisième l'Agaric styptique, qui est d'ailleurs de petite taille, il doit être écarté comme vénéneux ; un des membres de notre Société en a fait l'essai à ses dépens.

Je ferai remarquer, pour terminer cette notice, que le commencement d'avril est, avec le mois de mars, la plus mauvaise époque de l'année pour la récolte des Champignons supérieurs ; les espèces hivernales s'en vont ; celles du printemps commencent à peine ; les alternatives de froid et de chaud nuisent aux unes et aux autres. Mais lorsque la saison est favorable, lorsque la végétation est activée par la chaleur et l'humidité, les gourmets peuvent rechercher, avec probabilité de succès, deux espè-

ces printanières dignes de toute leur estime, le *Mousseron* à odeur de farine et la *Morille*. Le nombre des espèces comestibles est encore bien réduit ; mais la qualité supplée à la quantité. Chaque mois apportera d'ailleurs son contingent de nouvelles espèces et bientôt nous trouverons partout de nombreux sujets d'étude. Tout en avouant une certaine tendresse pour les bonnes espèces comestibles, nous n'avons garde de négliger celles dont l'art culinaire ne peut tirer aucun parti ; les unes et les autres sont dignes d'attention et méritent, à divers points de vue et à des titres différents, un sérieux examen. Devant l'étude, tous les Champignons sont égaux.