

ANNALES

DE LA

SOCIÉTÉ BOTANIQUE

DE LYON

Paraissant tous les trois mois

TOME XXI (1896)

NOTES ET MÉMOIRES

COMPTES RENDUS DES SÉANCES



SIÈGE DE LA SOCIÉTÉ

AU PALAIS-DES-ARTS, PLACE DES TERREAUX

GEORG, Libraire, passage de l'Hôtel-Dieu, 36-38.

1896



SUR LES MORILLES ET QUELQUES AUTRES CHAMPIGNONS

LES ACCOMPAGNANT

Dans la côtière méridionale de la Dombes

Par le D^r Ant. MAGNIN

Comme addition à la communication de M. Convert (Séance du 16 avril 1895, p. 28) sur les Morilles de Tassin, et en même temps, comme complément au compte rendu de l'herborisation dirigée par la section mycologique de la Société botanique, à Beynost le 12 avril dernier, j'ai l'honneur de lui communiquer les observations suivantes que j'ai faites, depuis une quinzaine d'années sur les Morilles et quelques autres Champignons supérieurs qui croissent fréquemment avec elles dans les vallons frais de la côtière méridionale de la Dombes.

I. La côtière qui s'étend de Lyon à la rivière d'Ain paraît, vue de la voie ferrée, une colline continue, monotone, dépourvue de tout accident de terrain de quelque importance; mais en la parcourant à pied, on y rencontre des échancrures, des vallons profonds et ramifiés, dont on ne peut de loin soupçonner l'existence à cause de la direction oblique qu'ils prennent dès leur origine.

Ces vallons sont creusés dans les différents étages des terrains tertiaires et quaternaires dont la succession constitue le plateau bressan; en atteignant les marnes pliocènes, ces échancrures mettent à jour des sources, origine de ruisseaux, qui donnent à ces vallons l'humidité ou la fraîcheur dont profitent un certain nombre de plantes intéressantes, *Paris*, *Circœa*, *Tamus*, *Pulmonaria saccharata* Mill., etc.; ce sont les bois de Frènes ombrageant ces ravins et les bords des ruisseaux, qui donnent asile aux Morilles et autres Champignons objets de cette note.

II. Les Morilles sont en effet *très fréquentes*, bien plus qu'on ne le croit, dans presque tous les vallons de la côtière,

notamment dans ceux de Saint-Maurice, de Beynost, de la Boisse, que j'ai plus particulièrement explorés.

J'en ai rencontré trois formes différentes : d'abord, les deux variétés, blonde et brune, de la Morille ordinaire, signalées à Tassin par M. Convert, les *Morchella esculenta* Pers. var. α *rotunda* Krombh. et β *vulgaris* Krombh., puis le *M. rimosipes* DC. ou *semilibera* DC.

Les *M. rotunda* et *vulgaris* sont les plus communes ; je les ai observées avec les caractères suivants :

M. rotunda est extrêmement variable de forme et de taille ; elle est souvent très irrégulière, difforme ; mais sa coloration jaune chamois pâle, ses alvéoles larges, arrondies-irrégulières, ses côtes flexueuses, minces, à bords non épaissis, la font aisément reconnaître ; le pied peut devenir aussi très élargi, plus ou moins aplati. J'en ai observé souvent ayant des chapeaux de 5 à 7 centimètres de hauteur sur 4 à 5 de largeur, avec un pied de *mêmes dimensions*, et pesant 50 à 60 grammes ; on peut en trouver du reste de beaucoup plus volumineuses encore.

M. vulgaris est en général plus petite et plus régulière, ovoïde, noirâtre ; les alvéoles sont plus étroites, subquadrangulaires, noir cendré ; les côtes raides, épaisses, à bords arrondis ; leur taille moyenne est de 2 à 3 centimètres.

M. rimosipes DC. se reconnaît bien à son chapeau conique, vert olivâtre, n'adhérant au pied que dans sa moitié supérieure (*semilibera*) ; ses côtes longitudinales réunies par quelques côtes transversales obliques, minces, à bord obtus, non épaissi, noir fuligineux ; le pied creux, d'un beau blanc, prend parfois un très grand développement en largeur et en longueur (comparativement au chapeau qui reste relativement petit), se renfle et devient difforme.

On observe tous les intermédiaires entre les *M. semilibera* DC. type et de *M. rimosipes* DC. que M. Boudier considère avec raison comme une simple forme de la première « à pied plus fort et plus sillonné par l'âge ».

III. Les Morilles apparaissent plus ou moins tôt, suivant les conditions climatologiques du printemps (1), mais en moyenne,

(1) La date d'apparition des Morilles ne serait cependant pas beaucoup influencée par les variations des conditions climatologiques : d'après M. Bou-

vers la fin de mars et dans le courant d'avril; ce sont les deux variétés du *M. esculenta* (*M. rotunda* et *vulgaris*) qui sortent les premières (1); *M. semilibera* ne se montre ordinairement que plus tard, une quinzaine de jours environ après les Morilles ordinaires, par exemple, du 15 avril au 1^{er} mai; cette année (1896), tandis que les deux premières formes étaient récoltées depuis le 20 ou le 25 mars, *M. semilibera* n'avait pas encore paru le 12 avril dernier, jour de mon départ de Beynost.

Dans les vallons de la côte, les Morilles croissent de préférence sous les Frênes, les Ormes, les Noisetiers; on les rencontre aussi, mais rarement, dans les vignes, les jardins et dans les alluvions du bord du Rhône; elles s'observent presque toujours aux mêmes places et groupées en nombre plus ou moins considérable; mais leur abondance varie beaucoup d'une année à l'autre suivant les caractères du printemps.

IV. Il est inutile d'insister sur les qualités comestibles des Morilles; cependant celles du *M. rimosipes* ont été l'objet d'appréciations plutôt défavorables: M. Max Cornu dit à son sujet: « Quoique frais, ce *Morchella* a une odeur de moisi très désagréable, rappelant celle du bois pourri..... Il ne semble pas que ce soit une espèce comestible ou du moins agréable au goût, si elle n'est pas dangereuse (2). »

M. semilibera et *rimosipes* ont en effet une odeur et une saveur bien plus fortes que les autres espèces; c'est en somme l'odeur caractéristique de la Morille, mais exagérée, concentrée pour ainsi dire; cuite et mangée avec les autres, elle a paru excellente et sans danger.

dier, « on peut regarder ce Champignon comme spécial au mois d'avril, et en effet, on a remarqué que contrairement à bon nombre d'espèces, il ne déplace pas d'une manière sensible son époque d'apparition; quelques jours avant, quelques jours après et c'est tout. » (*Bull. Soc. bot. de France*, t. XXXI, p. 210; 1884.)

(1) Le *M. vulgaris* serait plus précoce que le *M. rotunda*, d'après MM. Boudier et Hy: « J'ai trouvé, dit M Boudier, près de Montmorency, le 23 mars, en état complet de croissance, le *M. esculenta* var. blonde, plus tardive généralement d'une quinzaine de jours que les variétés ou espèces grises ou fuligineuses »; et M. l'abbé Hy fait remarquer que la variété grise se montre en mars aux environs d'Angers, et la var. blonde en mai. (*Bull. Soc. bot. de France*, t. XXXI, p. 210, 211; 1884.)

(2) *Bull. Soc. bot. de France*, t. XXV, p. 131; 1878.

V. Parmi les Champignons supérieurs qu'on rencontre fréquemment avec les Morilles, au printemps, j'ai remarqué le *Peziza venosa* et le *Verpa digitaliformis*.

Peziza venosa est une grande espèce, pouvant atteindre 5, 7 et 10 centimètres de diamètre, blanc carné tomenteux en dehors, brun fauve en dedans, à pied court; je l'ai observée avec l'intérieur lisse, non plissé, contrairement au caractère rappelé par son épithète spécifique, et dans les descriptions des auteurs; ce Champignon commence à apparaître déjà avant la Morille (ROLLAND).

Verpa digitaliformis serait au contraire plus tardif; c'est du reste une espèce assez rare; je l'ai observé rarement dans les environs de Beynost, et il paraît en être de même dans les environs de Paris (1); *Verpa* se reconnaît à son chapeau en dé à coudre, suspendu par le fond seulement au sommet du pied.

Ces Champignons sont mangés comme les Morilles.

Cette association d'espèces vernales a été signalée par plusieurs mycologues, notamment par M. Max. CORNU, qui indique en même temps *Morchella esculenta*, *M. rimosipes* et *Verpa digitaliformis* (*Soc. bot. France*, t. XXV, p. 129-131; 1878), par M. ROLLAND, qui indique aussi *Peziza venosa*, *Morchella esculenta* et var. *rotunda*, *M. semilibera* ou *rimosipes*, *Verpa digitaliformis*, *Helvella* (2); on trouvera dans son mémoire de belles planches coloriées représentant les Champignons qui font l'objet de cette note, notamment pl. I, fig. 2; pl. II, fig. 1, 3; pl. III, fig. 2.

(1) D'après MM. Cintract et Cornu (*Soc. botan. de France*, t. XXV, p. 131, 1878).

(2) Essai d'un Calendrier des Champignons comestibles des environs de Paris. (*Soc. mycol. de France*, t. III, 1^{er} fasc. 1887, p. 73 à 87.)