



ANNALES

DE LA

SOCIÉTÉ BOTANIQUE

DE LYON

---

TOME XXXV (1910)

---

NOTES ET MÉMOIRES

---

COMPTES RENDUS DES SÉANCES

---

— 1910 —

---

*SIÈGE DE LA SOCIÉTÉ*

1, PLACE D'ALBON, 1

---

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

---

1911



COMPTE RENDU  
DE  
L'EXPOSITION MYCOLOGIQUE  
DE TARARE

PAR

Cl. ABRIAL

---

Depuis quelques années, la ville de Tarare a la bonne fortune de voir organiser, dans ses murs, par la Société des Sciences naturelles de cette même ville, une exposition de Champignons.

Cette exposition a eu lieu, cette année, du 26 octobre au 31 du même mois.

Comme les années précédentes, elle avait attiré à Tarare un grand nombre de mycologues et de personnes s'intéressant à l'étude des Champignons.

Nous avons été émerveillé du soin et du goût qu'avaient apportés les organisateurs dans cette exposition.

Les champignons avaient été disposés sur un tapis de mousse verdoyante qui les faisait mieux apprécier.

La classification adoptée était celle que suivent MM. Costantin et Dufour dans leur *Flore des Champignons de France*.

Les Agaricinées étaient divisées, d'après la couleur des spores, en : Leucosporées, Rhodosporées, Ochrosporées, Ianthinosporées et Mélanosporées.

Nous avons encore pu noter, au troisième jour d'exposition, 223 espèces en bon état, mais le nombre était bien supérieur le premier jour, déjà plusieurs espèces avaient disparu par suite de la pourriture.

On peut donc dire sans exagération que la collection générale se composait de plus de 250 espèces, car un certain nom-

bre d'espèces récoltées la veille ne figuraient pas encore sur les tablettes.

À côté des espèces communes, comme l'*Amanita muscaria*, que l'on rencontre à chaque pas dans les bois de pins, figuraient quelques espèces rares, comme l'*Amanita cæsarea*.

Cette dernière espèce est peu répandue dans nos régions, plus commune dans le Midi de la France.

D'après l'herbier de M. Vuillot, que nous avons consulté, cette espèce est rare : il en a récolté en douze ans 230 échantillons. Ces récoltes proviennent de Bourg et de Saint-Quentin, dans la propriété de M. Guérin.

Il en a récolté 57 en juillet, 26 en août, 114 en septembre, 33 en octobre.

Si l'*Amanita muscaria* est très commune, ses variétés le sont beaucoup moins. Deux variétés figuraient à côté de l'espèce type, ce sont :

*Amanita muscaria*, var. *formosa*. Chapeau orangé, fauve, moucheté de verrues crème citrin. Pied et anneau jaunâtres.

*Amanita muscaria*, var. *aureola*. Chapeau jaune doré ou orangé, mince, visqueux au début, marge unie ou à peine striée. Pied plein, grêle, très floconneux, blanc. Bulbe ovoïde. Volve étroitement adhérente.

La Société de Tarare possède, il faut le dire, des éléments, pour organiser une exposition de champignons, que bien d'autres ne possèdent pas.

Les matériaux sont abondants, puisque la ville de Tarare, par sa position topographique, est placée au pied de montagnes plus ou moins élevées.

Ces montagnes, en général, sont couvertes de magnifiques forêts de Hêtres, de Chênes, de Châtaigniers, de Pins et de Sapins. Dans l'humus que forment les feuilles mortes en tombant sur le sol, se développe abondamment la flore cryptogamique, dont la plus visible est celle des Champignons.

De plus, cette ville possède de généreux donateurs, qui n'épargnent ni leur temps ni leur argent pour venir seconder les efforts incessants de la Société des Sciences naturelles de Tarare, dans sa noble tâche de l'enseignement de vulgarisation.

Pour vous donner une idée de ce que l'on peut faire dans

cette ville : arrivée à 9 heures du matin, de 9 heures à midi, visite de l'exposition, à 2 heures excursion mycologique en automobile dans les bois des environs de la commune de Violet, à une altitude de 900 à 1.000 mètres.

Quatre personnes prennent part à l'excursion, sous la direction du distingué mycologue Gouttebaron ; à 3 heures, nous arrivions au centre de l'excursion ; à 4 h. 1/2, nous avions récolté 80 espèces de Champignons ; à 5 heures, nous étions de retour à Tarare.

L'exposition était divisée en deux parties :

1° Collection générale de Champignons ;

2° Collection partielle de Champignons vénéneux ou comestibles susceptibles d'être ramassés par le public.

Cette dernière collection, exposée dans une salle spéciale, a été la plus goûtée et la plus visitée du public.

En effet, cette salle était très instructive, aussi bien pour le mycologue que pour le profane.

Les murs étaient couverts de tableaux, les uns représentant en couleur les champignons les plus communs, vénéneux et comestibles ; d'autres, la classification des Agaricinées, ou bien la classification générale des Champignons.

Pour détruire cette vieille légende, que croient encore certaines personnes, qu'une pièce ou un objet d'argent, mis avec les Champignons pendant la cuisson, ne doit pas noircir si les Champignons sont bons, et, au contraire, noircir s'ils sont vénéneux, des pièces de monnaie et des objets en argent étaient pendus par un fil dans des bocalux contenant le suc de plusieurs Amanites mortelles : *Amanita pantherina*, *Amanita citrina*, *Amanita phalloides*.

Tous ces objets sont restés intacts après plusieurs heures d'ébullition du liquide.

Des pancartes placées vers les bocalux indiquaient les expériences qui avaient été faites et invitaient les visiteurs à prendre connaissance de ces précieuses indications pour les répandre autour d'eux, afin d'éviter à ceux qui croient encore à cette légende les plus graves dangers.

Les champignons exposés dans cette salle étaient divisés en deux groupes :

I. *Champignons comestibles.*II. *Champignons suspects et vénéneux.*

I. CHAMPIGNONS COMESTIBLES. — Les Champignons comestibles eux-mêmes étaient divisés en trois catégories :

- 1° Champignons comestibles exquis ;
- 2° Champignons comestibles bons ;
- 3° Champignons comestibles grossiers.

Les Champignons exquis sont peu nombreux. Nous voyons figurer en première ligne l'*Amanita cæsarea* ; malheureusement, cette espèce est peu abondante, on n'en rencontre pas dans notre région, sauf dans quelques localités privilégiées.

Une autre espèce d'Amanite (*Amanita rubescens*) est plus commune que la première, mais on peut facilement la confondre avec l'*Amanita pantherina*, espèce mortelle.

A côté du genre *Amanita*, ou le plus souvent dans le genre *Amanita*, se place l'*Amanitopsis vaginata*, avec sa variété *strangulata*, qui est aussi un champignon exquis. Ce champignon peut être confondu avec des espèces du genre *Volvaria*, qui sont vénéneuses.

Nous citerons les espèces suivantes, qui figuraient à l'exposition :

<i>Amanita cæsarea</i> Scop.	<i>Clitopilus Orcella</i> Bull.
— <i>rubescens</i> Fr.	<i>Marasmius oreades</i> Schæff.
<i>Amanitopsis vaginata</i> Roze et Richon.	<i>Tricholoma portentosum</i> Fr.
— <i>vaginata</i> Roze et Richon, var. <i>strangulata</i> .	<i>Boletus aereus</i> Bull.
	— <i>edulis</i> Bull.

Les Champignons comestibles bons étaient plus nombreux, quelques-uns même auraient pu être, à mon avis, rangés parmi les Champignons exquis, tels que : *Psalliota campestris* et ses variétés, *Tricholoma nudum*, *Craterellus cornucopioides*, etc.

Nous avons noté les espèces suivantes :

<i>Armillaria mellea</i> Fl.	<i>Cantharellus cibarius</i> Fr.
<i>Boletus badius</i> Fr.	<i>Clitocybe Geotropa</i> Bull.
— <i>impolitus</i> Fr.	<i>Hygrophorus Russula</i> Schaeff.
— <i>flavidus</i> Fr.	<i>Laccaria laccata</i> Scop.
— <i>viscidus</i> L.	<i>Lactarius deliciosus</i> L.
— <i>scaber</i> Bull.	— <i>mitissimus</i> Fr.
— <i>scaber</i> Bull., var. <i>aurantiacus</i> .	<i>Lepiota procera</i> Scop.

*Psalliota campestris* L.  
*Russula delica* Fr.

*Tricholoma columbetta* Fr.  
— *nudum* Bull.

*Champignons comestibles grossiers.* — Dans la liste des Champignons grossiers figurent des espèces qui pourraient être rangées parmi celles dites bonnes, telles que : *Tricholoma equestre*, *Gomphidius glutinosus*, etc.

Certaines espèces, au contraire, de la liste précédente seraient mieux placées dans cette dernière, telles que : *Lactarius deliciosus*, *Armillaria mellea*, *Cantharellus cibarius*, *Hygrophorus Russula*.

Nous citerons les espèces suivantes comme Champignons comestibles grossiers :

*Boletus chrysenteron* Bull.  
— *bovinus* Kr.  
*Clavaria cinerea* Bull.  
— *formosa* Pers.  
— *flava* Sch.

*Gomphidius glutinosus* Schæff.  
— *roseus*.  
*Hydnum imbricatum*. L.  
*Tricholoma acerbum* Bull.  
— *equestre* L.

Le *Gomphidius roseus*, cité plus haut, est une espèce rare, que l'on rencontre quelquefois en compagnie de sa voisine, le *Gomphidius glutinosus*.

II. CHAMPIGNONS SUSPECTS ET VÉNÉNEUX. — Les Champignons suspects et vénéneux, comme les comestibles, étaient divisés en deux groupes :

- 1° Champignons à coliques ;
- 2° Champignons vénéneux.

Quelques espèces constituaient la liste des Champignons à coliques :

*Boletus erythropus* Pers.  
— *luridus* Schæff.  
*Hypholoma fasciculare* Huds.  
— *fasciculare* Huds., var. *nana*.

*Hypholoma sublateralitium* S.  
*Lactarius torminosus* Scheff.  
*Tricholoma saponaceum* Fr.

Dans la liste des vénéneux, nous ne voyons guère que des espèces du genre *Amanita* :

*Amanita citrina* Schœff.  
— *muscaria* L.  
— *pantherina* D. C.  
— *phalloides* Fr.

*Entoloma lividum* Bull.  
*Russula nauseosa* Pers.  
*Lactarius scrobiculatus* Scop.  
*Boletus satanas* Lenz.

Avant de passer en revue les espèces qui composaient la

collection générale, dont nous n'aurons qu'à citer les noms, nous voudrions dire encore quelques mots de cette salle d'exposition populaire où nous avons déjà vu tant de choses intéressantes.

A côté des tableaux ayant pour but l'étude des Champignons comestibles ou vénéneux, nous trouvons des tableaux pratiques pour l'art culinaire :

Le moyen de faire des conserves sèches ou humides de Champignons, en indiquant les espèces pouvant sécher et celles que l'on devra conserver dans un liquide conservateur, tel que l'eau salée ;

Le moyen de les préparer. Ce titre paraît enfantin à première vue, mais, en le lisant, on se rend compte que rien n'est inutile. Certaines espèces, préparées de telle façon, seront excellentes ; les mêmes, préparées autrement, seront immangeables.

Des tableaux, comme nous le disons plus haut, indiquaient toutes ces particularités, et nous sommes certain que les ménagères qui ont visité l'exposition de Champignons ont emporté de là une série de leçons de choses intéressantes qu'elles mettront à profit.

La collection générale occupait deux autres pièces.

Le genre *Amanita* commençait la série. A côté du meilleur champignon, l'*Amanita cæsarea*, qui (à tout seigneur, tout honneur) portait le n° 1, et quelques autres, comme l'*Amanita rubescens* et l'*Amanita vaginata*, qui sont comestibles, nous trouvons les plus redoutables espèces du monde champignon : *Amanita pantherina*, *Am. phalloides*, *Am. citrina*, *Am. muscaria*, etc., qui, chaque année, fauchent plus d'une vie humaine.

La collection générale se composait des espèces suivantes, classées, comme nous l'avons dit plus haut, d'après la flore de MM. Costantin et Dufour :

AGARICINÉES.	<i>Amanita muscaria</i> L.
<i>Amanita cæsarea</i> Scop.	— <i>muscaria</i> , var. <i>Aureola</i> .
— <i>ampla</i> Pers.	— <i>muscaria</i> , var. <i>formosa</i>
— <i>citrina</i> Sch.	— <i>pantherina</i> D. C.
— <i>jonquillea</i> Qu.	— <i>phalloides</i> Fr.
	— <i>rubescens</i> Fr.

- Amanita rubescens* Fr., var. *gennina*.  
*Amanitopsis vaginata* Roze et Richon.  
 — *vaginata*, var. *strangulata*.  
*Lepiota cristata* A. et S.  
 — *holosericea* Fr.  
 — *procera* Scop.  
*Armillaria mellea* Vahl.  
 — *robusta* A. et S.  
*Tricholoma acerbum* B.  
 — *album* Sch.  
 — *argyraceum* B., var. de Tr.  
   *terreum* Sch.  
 — *atrovirens* Pers., var. de Tr.  
   *Saponaceum*.  
 — *cartilagineum* B.  
 — *Cnista* Fr.  
 — *Columbetta* Fr.  
 — *equestre* L.  
 — *leucocephalum* Fr.  
 — *murinaceum* B.  
 — *nudum* B.  
 — *Panaeolum* F.  
 — *pessundatum* Fr.  
 — *portentosum* Fr.  
 — *rutilans* Sch.  
 — *saponaceum* Fr.  
 — *sejunctum* Sow.  
 — *sudum* Fr.  
 — *sulfureum* B.  
 — *tigrinum* Sch.  
 — *truncatum* Sch.  
*Collybia butyracea* B.  
 — *racemosa* Fr.  
*Clitocybe aggregata* Sch.  
 — *infundibuliformis* Sch., var.  
   *Catina* Fr.  
 — *geotropa* B.  
 — *Gilvâ* Fr.  
 — *inversa* Scop., var. *flaccida*  
   Sow.  
 — *nebularis* Batsch.  
 — *rioulosa* Pers.  
 — *viridis* Scop.  
*Laccaria laccata* Scop.  
 — *laccata* Scop., var. *amethystina*  
   Vaill.  
 — *laccata* Scop., var. *tortilis*  
   Bolt.  
 — *laccata* Scop., v. *sandicina* Fr.
- Hygrophorus agathosmus* Fr.  
 — *arbuscivus* Fr.  
 — *ceraceus* Wulf.  
 — *coccineus* Sch.  
 — *eburneus* B.  
 — *eburneus* B., var. *cossus* Sow.  
 — *erubescens* Fr.  
 — *pratensis* Pers.  
 — *psittacinus* Sch.  
 — *pudorinus* B.  
 — *punicus* Fr.  
 — *Russula* Schaeff.  
 — *virginus* Wulf.  
 — *hypothefus* Fr.  
*Cantharellus aurantiacus* Wulf.  
 — *cibarius* Fr.  
 — *Friesii* Q.  
 — *tubaeformis* Fr.  
*Lactarius obnubilus* Lasch. var. *ci-*  
   *micarius*.  
 — *controversus* Fr.  
 — *deliciosus* L.  
 — *mitissimus* Fr.  
 — *plumbeus* B.  
 — *aeruginosus*, var. de L. *deli-*  
   *ciosus* L.  
 — *sanguifluus* Paul.  
 — *scrobiculatus* Scop.  
 — *theiogalus* B.  
 — *viduus* Fr.  
 — *vellereus* Fr.  
 — *Zonarius* B.  
*Russula adusta* Pers.  
 — *xerampelina* Sch., var. *alu-*  
   *tacea* Pers.  
 — *cyanozantha* Sch.  
 — *delica* Fr.  
 — *emetica* Sch.  
 — *furcata* Pers.  
 — *integra* Lin.  
 — *lepida* Fr.  
 — *sanguinea* B., var. *Linnaei* Fr.  
 — *nigricans* B.  
 — *palumbina* Q.  
 — *purpurea* G.  
 — *lutea* Huds., var. *roseacea*  
   Pers.  
 — *rosea* Sch.  
 — *violacea* Qu.  
 — *xerampelina* Sch.

- Mycena pura* Pers.  
 — *galericulata* Scop.  
*Marasmius erythropus*.  
 — *oreades* Bolt.  
*Panus stipticus* B.  
*Schizophyllum commune* Fr.  
*Pluteus cervinus* Sch.  
*Entoloma lividum* B.  
 — *nidorosum* Fr.  
 — *prunuloides* Fr.  
*Clitopilus prunulus* Scop.  
 — *prunulus* Scop., var. *Orcella*  
 B.  
*Pholiota destruens* Broud.  
 — *mutabilis* Sch.  
 — *squarrosa* Müll.  
*Cortinarius anomalus* Fr.  
 — *argentatus* Pers.  
 — *causticus* Fr.  
 — *cinnamomeus* L.  
 — *purpurescens* Fr., var. *diba-*  
*phus* Fr.  
 — *hinnuleus* Sow.  
 — *purpurescens* Fr.  
 — *scutulatus* Fr.  
*Gomphidius glutinosus* Sch.  
 — *roseus* Fr.  
 — *viscidus* L.  
*Inocybe geophila* B.  
*Flammula cortinata* Fr.  
 — *gummosa* Lasch.  
 — *limulata* Fr.  
*Hebeloma sinuosum* Fr.  
*Paxillus aurantiacus*.  
 — *griseotomentosus* Sec.  
 — *involutus* Batsch.  
 — *lamellirugus* D. C.  
*Crepidotus jonquilleus* Paul.  
*Psalliota augusta* Fr.  
 — *arvensis* Sch.  
 — *campestris* L.  
 — *campestris* L., var. *sylvicola*.  
 — *sylvatica* Sch.  
 — *sylvatica* var. *Hæmorhoidaria*  
 Fr.  
 — *sylvatica*, var. *rubella* G.  
*Stropharia aeruginosa* Curt.  
*Hypholoma epixanthum* Fr.  
 — *fasciculare* Huds.  
 — *fasciculare* Huds., var. *nana*.
- Hypholoma hydrophilum* B.  
 — *sublateritium* S.  
*Coprinus atramentarius* B.
- BOLÉTOIDÉES.
- Lenzites Quercina*.  
 — *irabea*.  
 — *tricolor* B.  
*Trametes Pini* Brot.  
*Physisporus medulla panis* Pers.  
*Polyporus adustus* Wild.  
 — *amorphus* Fr.  
 — *betulinus* B.  
 — *cæsius* Schr.  
 — *floriformis* Q.  
 — *lucidus* Leys.  
 — *marginatus* Pers.  
 — *montanus* Q.  
 — *Rostkowii* Fr.  
 — *squamosus* Huds.  
 — *steroides* Fr.  
 — *stræbeus*.  
 — *versicolor* L.  
*Boletus scaber* B., var. *aurantiacus*  
 Sow.  
 — *aereus* B.  
 — *badius* Fr.  
 — *bovinus* Kr.  
 — *calopus* Fr.  
 — *chrysentheron* B.  
 — *edulis* B.  
 — *impolitus* Fr.  
 — *luteus* L.  
 — *Satanas* Lenz.  
 — *subtomentosus* L.  
*Merisma cristata*.  
*Fistulina hepatica* Huds.
- HYDNACÉES.
- Hydnum floriforme* Sch.  
 — *imbricatum* L.  
 — *reparidum* L.  
 — *repandum* L., var. *rufescens*.  
*Kneiffia setigera* Fr.  
*Sistotrema confluens* Pers.  
*Phlebia radiata* Fr.
- CLAVARIÉES.
- Clavaria acroporphyreia* Sch.  
 — *cinera* B.

*Clavaria coralloides* L.  
 — *corniculata* Sch.  
 — *grossa* Pers.  
 — *flava* Sch.  
 — *formosa* Pers.  
 — *pistillaris* L.  
 — *rugosa* B.  
 TÉLÉPHORÉES.  
*Telephora fastidiosa* Pers.  
 — *terrestris* Ehr.  
*Stereum hirsutum* Willd.  
 — *tabacinum* Sow.  
*Craterellus cornucopioides* L.

## LYCOPERDINÉES.

*Lycoperdon cœlatum* B.  
 — *gemmatum* Fl. dan.  
 — *piriforme* Sch.  
*Scleroderma verrucosum*.  
*Geaster hygrometricus* Pers.

## HYMÉNOGASTRÉES.

*Rhizopogon luteolus*. Tul.

## CALOCÉRÉES.

*Calocera viscosa* Pers.

## TRÉMELLODONÉES.

*Tremellodon gelatinosum* Scop.

## SÉBACINÉES.

*Sebacina incrustans* Pers.

## ASCOMYCÈTES.

*Peziza (Olidea) leporina* Batsch.  
 — *Onotica* Pers.  
*Helvella crispa* Fr.  
 — *elastica* B.  
 — *lacunosa* Afz.  
*Spathularia flavida* Pers.  
*Xylaria Hypoxylon* L.

L'exposition de Tarare était des plus intéressantes et fait honneur au Président de la Société des Sciences naturelles et à tous ses collaborateurs, qui ne reculent pas devant la difficulté de la tâche quand il s'agit de vulgariser l'étude des Champignons.

Il serait à souhaiter que, dans chaque ville, on prît l'habitude d'organiser, chaque année, une exposition mycologique ; nul doute qu'elle ne soit suivie avec intérêt, non seulement par les botanistes et les mycologues, mais encore par les profanes et les ménagères que la chasse aux Champignons intéresse pour les ressources alimentaires qu'elle produit.