

BULLETIN MENSUEL

DE LA

SOCIÉTÉ LINNÉENNE DE LYON

FONDÉE EN 1822

RECONNUE D'UTILITE PUBLIQUE PAR DECRET DU 9 AOUT 1937
des SOCIÉTÉS BOTANIQUE DE LYON, D'ANTHROPOLOGIE ET DE BIOLOGIE DE LYON
REUNIES
et de leurs GROUPES REGIONAUX : ROANNE, BOURGOIN, VALENCE, ANNECY, etc

Siège Social et Secrétariat Général : 33, rue Bossuet, Lyon (6^{me})

Trésorier : M. A. PONCHON, 30, rue Malesherbes, Lyon (6^e)

ABONNEMENT ANNUEL : France et Colonies Françaises : 600 francs — C.C.P. Lyon 101-98
Etranger 700 francs

LA CONSOMMATION DES CHAMPIGNONS A VALENCE

par M. RÉVEILLET.

La direction des services vétérinaires de Valence, chargée de la surveillance de la vente des denrées alimentaires périssables sur les marchés et dans les magasins de la ville, ainsi que de la vérification des champignons sauvages offerts à la consommation, publie chaque année une statistique des champignons soumis à son contrôle. Il nous a paru intéressant de présenter aux lecteurs du *Bulletin de la Société Linnéenne* le texte intégral de ces statistiques pour les années 1955 et 1956. Les voici :

1955. — *La sécheresse a réduit la récolte des champignons.*

« L'automne de 1955 a été très sec et la récolte des champignons en a été appauvrie. Néanmoins les services ont contrôlé 2.865 cageots représentant 14.325 kg de champignons. Cette quantité représente 6.295 kg de tricholomes, 1.835 kg de lactaires, 1.830 kg de bolets communs, 1.250 kg de bolets jaunes, 980 kg de chanterelles, 615 kg d'agarics champêtres, 530 kg de mousserons, 515 kg de lépiotes, 120 kg d'hydnes sinués.

« Le contrôle avait permis de retirer, avant la vente, 355 kg de champignons atteints de moisissures, de putréfaction ou présentant de la toxicité. »

1956. — 34.040 kg de champignons.

« La tâche n'a pas été aisée cette année puisqu'elle a porté sur 34.040 kg de champignons cueillis durant l'automne seulement et répartis dans 6.808 cageots. Les espèces contrôlées ont été les suivantes : 1.580 kg de mousserons (316 cageots) ; 4.085 kg de bolets (877 cageots) ; 3.460 kg de chanterelles (692 cageots) ; 765 kg de lactaires (153 cageots) ; 540 kg de craterelles (108 cageots) ; 19.445 kg de tricholomes (889 cageots) ; 3.060 kg d'hydnes (612 cageots) ; 80 kg de lépiotes (16 cageots) ; 1.025 kg d'agarics (205 cageots) ».

« Le contrôle a saisi 495 kg de champignons véreux au début de saison, ou gelés, répartis en 99 cageots. »

Les « mousserons » dont il est question sont des *Marasmius oreades*. Les bolets communs sont des *Boletus edulis* et les diverses variétés : *estivalis*, *aereus* et surtout *pinicola* qui est le plus abondant et le plus estimé. Les tricholomes sont surtout *Tricholoma portentosum* et *Tr. equestre*, vendus ensemble, auxquels s'ajoutent parfois *Tr. terreum* et quelquefois aussi d'autres tricholomes, par exemple des formes du groupe *aggregatum* (actuellement classé dans le genre *Lyophyllum*) et *Tr. fucatum*. Les lactaires sont *Lactarius deliciosus* et *sanguifluus*. Les chanterelles sont *Cantharellus cibarius* et *lutescens*. Les hydnes sont *Hydnum repandum* et *rufescens* et parfois *imbricatum*. Les lépiotes sont *L. pro-cera* et *excoriata*. Les agarics sont *Agaricus campester* et *arvensis*. Les craterelles sont *Craterellus cornucopioides*.

En dehors de ces espèces dont la vente est seule autorisée, il se consomme un très grand nombre d'espèces reconnues comme comestibles et que les amateurs connaissent bien maintenant. En effet à la suite des efforts de vulgarisation de connaissances saines, relatives aux champignons, faits depuis une quarantaine d'années par les sections mycologiques de la *Société Linnéenne* et du *Comité des Loisirs* de Valence

(causeries, expositions, excursions mycologiques en cars de tourisme avec cueillette et détermination des espèces sur le terrain) un nombre très important d'amateurs sont devenus d'assez bons mycologues, capables de renseigner suffisamment les personnes non documentées sur les champignons qu'elles ont récoltés. On peut dire que la défiance innée mais bien compréhensible du public vis-à-vis des champignons sauvages tend à disparaître, mais il convient d'être prudent et de ne s'en rapporter qu'à l'avis de personnes dont on connaît la compétence.

Au cours de la saison mycologique de 1956, aucun accident grave consécutif à l'ingestion de champignons n'a été signalé dans la région de Valence. Cependant, des phénomènes d'indigestion ou d'intolérance se sont produits en petit nombre. Les observations ont permis de les attribuer surtout à une cuisson insuffisante. En effet, par suite des conditions climatiques, des espèces telles que des tricholomes, des chanterelles, des hydnes, etc., ont pris un développement gigantesque et une consistance un peu coriace ; insuffisamment cuits, ils ont été vomis peu de temps après leur ingestion sans donner aucun autre signe d'intoxication.

Présenté à la Section Mycologique en sa séance du 18 mars 1957.

UN GRAND NATURALISTE FRANÇAIS, LOUIS BOUVIER (1856-1944)

par A. QUENEY

Il y a eu 100 ans le 9 avril 1856, naissait à St-Laurent-Grandvaux, dans les Monts Jura, Louis BOUVIER, un des plus grands naturalistes français. Elevé dans un pays de pâturages, il prit goût de bonne heure à l'Histoire naturelle sous la direction intelligente de son maître d'école. Mais suivons sa carrière dans l'ordre chronologique :

1872-1875. — Elève à l'Ecole normale de Lons-le-Saunier.

1875-1878. — Instituteur à Clairvaux-les-Lacs.

1878. — Maître-adjoint à l'Ecole normale de Versailles.

1880. — Bachelier-ès-Sciences, il obtient l'autorisation de suivre les cours de l'Ecole normale supérieure de St-Cloud, créée récemment. Là, il connaît Edmond PERRIER qui va exercer une influence prépondérante sur sa carrière.

1881. — Professeur à l'Ecole normale du Rhône, située alors à Villefranche-sur-Saône ; il n'y demeure guère ; il entre au Muséum d'Histoire Naturelle près d'Edmond PERRIER, où il est boursier de licence et stagiaire en 1882.

1883. — Licencié ès-Sciences naturelles.

1884. — Licencié ès-Sciences physiques.

1885. — Agrégé des Sciences naturelles (reçu premier).

1887. — Il reste au Muséum et prépare aussitôt sa thèse de doctorat portant sur le système nerveux, la morphologie et la classification des Gastéropodes prosobranches.

Il est nommé ensuite Chef de travaux pratiques au Laboratoire de Zoologie comparée à l'Ecole pratique des Hautes Etudes dont Edmond PERRIER était le Directeur.

1889. — Agrégé de Pharmacie et Professeur à l'Ecole de Pharmacie où il produit un remarquable travail d'agrégation sur les Cétacés-souffleurs. C'est à cette époque que je l'ai connu ; j'étais alors élève à l'Ecole