BULLETIN

DE

L'ASSOCIATION DES NATURALISTES

DE LA VALLÉE DU LOING

5e Année. 1922. — N° 4

Sommaire : *Séance du 8 octobre 1922* : Admissions. — Présentations. Démission. — Excursion du 8 octobre 1922.

Séance du 13 novembre 1922 : Admissions. — Présentations. — *Questions diverses* : Station nouvelle de *Scabiosa suaveolens* Desf. [Dipsacées] (P. Duclos). — Excursion du 5 novembre 1922.

Séance du 10 décembre 1922 : Admissions. — Présentations. — Élection de deux Membres d'honneur. — Démissions. — Situation morale de l'association. — Situation financière.

Travaux originaux et Communications

Henri Dalmon, Les Ventes à la Reine, Réserves artistiques et biologiques.

Julie Poole-Smith, Notes sur certains Oiseaux observés dans les environs d'Épisy (Seine-et-Marne).

Dupagny et A. Oudin, Souris capturant et dévorant des mouches.

L'année mycologique en 1922, à l'Association des Naturalistes.

Les trois expositions mycologiques.

Clémar Poinsard, Présentation des champignons les plus connus de la région du Loing, parmi les types exposés en 1922.

Entrées à la Bibliothèque pendant le 3e trimestre 1922.

Date d'apparition des fascicules du *Bulletin* 1922.

Table des matières.

ASSEMBLÉES GÉNÉRALES MENSUELLES

Séance du 8 Octobre 1922

Présidence de M. A. POINSARD, Membre du Conseil

MM. L. BARBE, Mlles G. BATELOT, C. COURTIN, M. le Dr H. DALMON, Mme A. DALMON, MM. Jacques DALMON, Jean DALMON, Mlle B. DAVID, MM. Émile DAVID, Ernest DAVID, Léopold DAVID, A. DROUET, Ch FAUVELAIS, A. FORGET, Mme É. GAMPERT, MM. F. JACOB, É. JEAN, R LOISEAU, U. NARME, L. POOLE-SMITH et Mme ROUQUIÉ assistent à l séance.

MM. le Dr M. ROYER, Président, P. MALHERBE, Vice-Président, e L. WOUTERS, Membre du Conseil, s'excusent de ne pouvoir assiste à la séance.

Admission des Membres présentés à la séance précédente.

Admission en qualité de Membres donateurs de LA VILLE D MORET-SUR-LOING, et de LA VILLE DE MONTIGNY-SUR-LOING.

Présentations. — Mme Maxime BONNIN, 11, rue Grande, More sur-Loing, présentée par Mme P. DUCLOS ; commissaires-rapporteurs MM. M. BLACHE et le Dr P. DUCLOS.

M. Joseph CARRÉ, professeur à l'École d'Agriculture du Chesno 99, rue de Lyon, Montargis (Loiret), présenté par M. G. LEBLANC commissaires-rapporteurs : MM. le Dr H. DALMON et L. GAUMONT.

Mme Armand CHARNEY, Marlotte (Seine-et-Marne), présentée e qualité de Membre donateur, par M. le Dr H. DALMON ; commi saires-rapporteurs : MM. L. BARRE et le Dr ROYER.

M. Paul GAUPILLAT, docteur en médecine, 69, avenue de la Gar Montargis (Loiret), présenté par M. J. CARRÉ ; commissaires-ra porteurs : MM. Lucien ROYER et le Dr M. ROYER.

Miss Hariett HALLOWELL, 10, rue du Pavé-Neuf, Moret-sur-Loin présentée par M. Louis BARBE ; commissaires-rapporteurs : Mlle BATELOT et P. RACOLLET.

Mme Victor LALOUX, villa « La Marjolaine », Montigny-sur-Loin présentée par M. L. POOLE-SMITH ; commissaires-rapporteur MM. le Dr H. DALMON et le Dr M. ROYER.

M. Henri LEGENDRE, graveur, 28, rue du Pas-Rond, Champagn sur-Seine (Seine-et-Marne), présenté par M. G. PANIER ; comm saires-rapporteurs : M. E. BONNARDOT et A. JOMBERT.

M. Émile Legros, propriétaire, route de Fontainebleau, Moret-r-Loing, présenté par Mlle G. Batelot ; commissaires-rapporteurs: M. le Dr P. Duclos et E. Lalande.

M. Henri Lesève, boucher, 8, rue Grande, Moret-sur-Loing, pré-nté par M. A. Drouet ; commissaires-rapporteurs : MM. le Dr M. oyer et M. Sellier.

M. Henry Mazet, docteur en médecine, 15, rue Denfert-Roche-au, Boulogne-sur-Seine (Seine), présenté par M. le Dr M. Royer ; mmissaires-rapporteurs : MM. A. Méquignon et le Dr A. Vernes.

M. Henri Midol, 1, rue de la Chaussée, Montargis (Loiret), pré-nté par M. L. Gaumont ; commissaires-rapporteurs : MM. L. Barbe A. Poinsard.

M. Abel Pinasson, entrepreneur de maçonnerie, rue de Grez, ret-sur-Loing, présenté par M. Pierre Racollet ; commissaires-pporteurs : Mlle G. Batelot et M. M. Blache.

M. Paul Simonnot, « A ma Campagne », 24, faubourg du Pont, ret-sur-Loing, présenté par M. le Dr M. Royer ; commissaires-pporteurs : MM. A. Drouet et M. Sellier.

M. Edouard Soudan, directeur de la Tannerie militaire, Montar-(Loiret), présenté par M. L. Gaumont ; commissaires-rappor-rs : MM. le Dr H. Dalmon et le Dr M. Royer.

M. Frédéric Taupin, ancien pharmacien, 5, place de la République, ntargis (Loiret), présenté par M. L. Gaumont ; commissaires-porteurs : MM. le Dr H. Dalmon et le Dr H. Royer.

Mlle Blanche Terpereau, institutrice, 26, rue Wasinghton, Paris, sentée par Mme Albert Robinet ; commissaires-rapporteurs : M. A. Robinet et le Dr H. Dalmon.

Mlle Léontine Terpereau, herboriste, 26, rue Vashington, Paris, sentée par Mme Albert Robinet ; commissaires-rapporteurs : M. A. Robinet et le Dr H. Dalmon.

M. Théodore Thomas, directeur de l'École Lafayette, Champagne-Seine (Seine-et-Marne), présenté par M. le Dr M. Royer ; com-saires-rapporteurs : Mlle C. Courtin et M. A. Sclingand.

émission. — M. Albert Jouin, de Champagne-sur-Seine, a adressé démission.

Excursion du 8 Octobre 1922
à Thomery

Du bec de Saint-Mammès à Melun, la Seine décrit, autour d bloc surmonté de la Forêt de Fontainebleau, une sinuosité en forn de double S étranglée par un défilé profond au niveau de l'anticlin de Saint-André (Mt Gauthier, Montmélian).

La Seine parcourt le couloir en s'appuyant successivement sur Forêt de Fontainebleau (Veneux-Nadon-By), puis sur la Forêt Champagne (les Fours, les Pressoirs).

A ces rives excavées correspondent des rives convexes où le fleu a alluvionné. Sur la rive droite, c'est la plaine de Champagne ; s la rive gauche, le coteau de Thomery surmonté du plateau forestie

Le socle géologique entaillé dans la rive gauche de la vallée de Seine présente la série des couches de la région de Bière : Calcai de Brie, Marnes vertes, Calcaire de Champigny, Calcaire de Sair Ouen, Argiles éocènes.

La tranche est recouverte, de haut en bas, par les graviers d hauts plateaux, des éboulis sur pentes ; les alluvions anciennes modernes et une terre végétale à caractères agronomiques diffère selon les points du terroir.

Les cotes de nivellement sont : 42m, au pont de Champagne (étia de la Seine) ; 86m, à la Petite Haie (plaine forestière) ; 147m, Calvaire (plateau supérieur forestier).

***

Le territoire de Thomery est de 326 nectares, il s'étale en évent sur un coteau exposé au N.-E.

Sur le plateau, peu fertile, c'est la Forêt et ses bois, taillis bordure, puis les rôles des Pleux-Danjoux, où se cultivait aut fois le chanvre, les Montforts aux cultures de légumes et d'asperg avec arbres fruitiers, vieux poiriers qui se plaisent d'autant plus q les glaises vertes sont ici très épaisses. Le niveau aquifère se rév un peu plus bas par des « pleurs ».

En dessous, on arrive dans la zone vignoble : les Moulins à ve les Poiriers de Loup, les Rentières, les Longs Sillons, les Bas Buttes, les Hautes Buttes, les Sept Arpents qui sont les bon parties, puis les Dessous des Montforts, les Grands Clos, les Me siers Coquins, le Clos de Thomery, enfin les Cailloux et les Brú avec leurs pruniers et cerisiers anglais qui ont donné lieu, à u certaine époque, à un commerce d'exportation avec l'Angleterre.

La Seine ancienne a amené des grèves et des cailloux roulés a

as de l'Église, à l'Allée, aux Guignaudes, où la vigne réussit très ien.

Puis on descend à la prairie, submergée souvent l'hiver par les ues de la Seine.

Ce petit territoire fait vivre une forte population. Avant la Révotion, 1.500 habitants, compris le personnel des hôtels appartenant ıx courtisans du Roi, y vivaient à l'aise.

Les Thomerillons tirent leurs ressources de leur sol : sol calcaro- bleux d'échauffement facile et de conservation calorique tardive, ırité des gelées et des vents, où la vigne et les arbres fruitiers ospèrent et dont les produits d'excédent, s'écoulent sur Fontaine- eau et Paris.

De temps immémorial, comme dans le Gâtinais et les villages ⁄erains de la Forêt (Samois, Féricy, Héricy, Vulaines, Samoreau, ıomery, Moret, Montigny, Bourron, Recloses, Grès, Villiers-sous- ès), on cultiva à Thomery, la vigne pour avoir du vin.

Les crus de Samois, de Féricy, de Samoreau étaient renommés au nps des premiers rois et des abbayes des Barbeau et de Saint- rmain-des-Prés. Au XI^e^ siècle, après l'achat du Comté, les rois ıient à Samois, à Fontainebleau et à Recloses, des clos avec des ıaies, où se pressait le vin nécessaire à la Cour, pendant son our au palais (Philippe-Auguste, Saint-Louis, etc.).

l n'est donc pas extraordinaire que François I^er^, grand villégia- r à Fontainebleau, se soit occupé de ses pressoirs (les Pressoirs du i), à Samoreau en face de Thomery.

Cet endroit devint ensuite la demeure de Gabrielle d'Estrées, lors séjour d'Henri IV à Fontainebleau. De nombreux gentilshommes testants, de la suite du Roi, établirent des hôtels, sortes de vide- ıteilles sur les deux rives. Des vestiges existent encore, à Thomery exemple « l'ancienne maison du passeur » au lieu dit : Effondré. ıux plants habituels du pays (probablement le Samoreau, la ıte Plaine, le plant Meunier), s'ajoutèrent des plants importés de quitaine, de Cahors ou du Mâconnais, peut être du pays de Chas- ıs. Au château de Fontainebleau, le long du mur, qui fait suite, à t, aux constructions d'Henri IV, fut établi en Chasselas, une ille, depuis fameuse : la Treille du Roi.

à est l'origine, assez récente de la renommée mondiale de Tho- y.

* * *

usqu'au XVIII^e^ siècle, les habitants de Thomery, comme ceux de ıois ou de Montigny-sur-Loing, vignerons ignorés du commun mortels, vivaient du produit de leurs biens, allant faire offre de

leurs fruits aux hôtes de Fontainebleau. Mais les ressources tiré de ce commerce local devaient être maigres. A cette époque, l riches avaient jardins et Thomery étant sur la Capitainerie d chasses du Roi, la culture devait s'en ressentir. Le bûcheronna et le travail au rocher en hiver, pratiqués dans les villages aux rei de la Forêt pouvait employer les hommes.

Mais il semble qu'à Thomery un esprit d'initiative bien local poussé les Thomerillons à pratiquer des entreprises hors le cac étroit de leur territoire.

A cette époque, le trafic se faisait par eau, et la Seine était voie naturelle par laquelle les produits de la Champagne, de Bourgogne s'écoulaient sur Paris, sans compter ceux des provin du Sud par la liaison des canaux du Loing à la Loire.

Certains Thomerillons, sorte de regrattiers, allaient choisir : pieds, dans les provinces, des récoltes de pommes et se les faisai envoyer par eau.

Ils les entreposaient dans leurs caves et, au cours de l'hiver, emmenaient à Paris, au moyen d'une flotte leur appartenant.

Ils formaient une association, dite « Courbe », parce qu'il fal se courber aux circonstances.

***

Au XVIII[e] siècle, un petit événement allait avoir pour Thom des conséquences considérables.

François Charmeux, en 1730, eut l'idée de cultiver des bouti de Chasselas, prises à la Treille du Roi, et pour réussir dressa en clos de Thomery, un espalier sur un mur situé à même exposit que la Treille. « Il fallait, pour construire ce mur, une autorisa spéciale et ménager une porte pour le passage de la chasse roya (Ordonnance des Eaux et Forêts, 1669). Ce mur existe encore dessous des Montforts, on peut y remarquer la porte. Telle l'origine des murs de Thomery et des espaliers.

François Charmeux ayant réussi, les clos de vignes se couvri de murs et de cordons.

Sur 326 hectares, on compta bientôt 130 hectares de clos et surface de murs de 2[m]30 à 3[m] de hauteur égale à celle du territ sans compter les contre-espaliers. Cette érection de longs n rapprochés donne un aspect tout particulier au pays.

Le raisin prospérait sans ennemis et était expédié par les bat à pommes, dans des paniers de 3 à 5 kilogs dits « fleins ou tortu Chaque bateau emportait de 1.500 à 2.000 paniers à Paris, c Chasselas de Fontainebleau était connu et apprécié.

On songea à conserver le raisin dans des fruitiers, sur des c

et à l'expédier dans la fougère tout en échelonnant les expéditions le plus tard possible ; de nos jours jusqu'à la fin d'avril ou commencement de mai.

Un autre événement allait porter plus haut la renommée de Thomery. En 1848, un original, Baptiste LARPENTEUR, qui aimait à inventer dans son clos des dispositifs de culture inédits, avait eu l'idée d'orner de sarments, portant des grappes, une coupe remplie d'eau. Ces grappes se conservèrent, dans sa salle à manger, jusqu'en février.

Rose CHARMEUX, un descendant de François, vit le parti à tirer de cette invention. Après avoir essayé de gouttières de zinc, il trouva le procédé des bouteilles actuellement en usage dans les chambres à raisin.

L'établissement de la voie ferrée de Paris à Lyon rendit les expéditions plus faciles. La flotte thomerillonne fut vendue en 1862.

La gloire de Thomery était à son apogée.

En 1868, un hectare de jardin rapportait 2.000 fr. de Chasselas avec un bénéfice de 1 000 à 1.500 fr. Mais le plus gros propriétaire possédait au plus 2 à 3 hectares de jardins avec une réserve de 20 à 30.000 bouteilles. La richesse foncière s'évaluait en toises de mur.

Le pays n'était qu'un jardin où régnait l'entente, l'ordre et le travail. Le commerce était réglé par une association locale, administrée par 5 membres et en rapport avec les mandataires de Paris.

La culture bien établie comprenait : l'entretien des espaliers par écouches, chevelées, marcottes ou enracinées et les façons qui comportaient : deux palissages, un pincement, l'effeuillage, le ciselage, un autre effeuillage, en plus des façons et de la taille d'hiver.

Les sarments à grappes, taillés à 1 œil au dessus, 3 yeux au dessous, étaient conservés dans les chambres à raisin, dans des bouteilles contenant 130 grammes d'eau de pluie avec une cuillère à café de charbon de bois en poudre. Des étagères supportaient les galeries de bouteilles.

La meilleure température de conservation est celle voisine de 0°.

Ce procédé permit de conserver *à râfle fraîche* les raisins qui gardaient ainsi leur saveur naturelle.

On visitait une fois la semaine les chambres à raisin.

Les femmes de Thomery excellaient dans le travail délicat du raisin. La maturation, la présentation du raisin de Thomery est une science ; aujourd'hui les emballages se font en caisse de 0 kg. 500 à 5 kilogs.

Les Thomerillons ont connu des jours heureux jusqu'au momen où apparurent en France les fléaux de la vigne, importés d'Amé rique.

La technique alors se compliqua : il fallut lutter contre le phylloxér par des greffages, des hybridations, contre l'oïdium par le soufre contre le mildiou par les bouillies cupriques. Malgré l'extension d phylloxéra et des maladies cryptogamiques, les vignes de chassela cultivées à Thomery sont restées en partie franches de pied ; elle réclament de grands soins, mais elles donnent des raisins de mei leure conservation.

Les établissements Salomon, qui forçaient le raisin en serr chaude, se mirent à la tête du mouvement et firent triompher, dar les Concours et Expositions, leurs produits de réputation mondia pour leur culture, pépinières viticoles et raisins de serre et de plei air.

A cette époque, les papillons faisaient des dégâts insignifiants.

Mais déjà du travail imposé par toute une thérapeutique nou velle, de la concurrence des raisins des forceries du Nord et c Montauban, rapidement amenés à Paris, naquit le découragement

L'usine de Champagne, récemment construite par les Établiss ments Schneider, du Creusot, appelait de la main-d'œuvre locale,

Plusieurs vieux Thomerillons, vignerons réputés, gens aisés habitués à vivre en « bourgeois », placèrent leurs enfants dans commerce ou les marièrent à des fonctionnaires. La valeur des mu baissa.

Pour comble de malheur, un nommé Souillard eut l'idée c renouveler pour le raisin, les procédés des anciens Thomerillon marchands de pommes.

Il importa des raisins de Port-Sainte-Marie (Lot-et-Garonne), c 1910, pour les entreposer dans ses chambres à raisin. Ce fut un véritable émeute à Thomery.

Souillard se le tint pour dit, mais les raisins introduits am nèrent un ennemi de plus, autrement nuisible que la pyrale et cochylis. C'est l'eudémis (*Polychrosis botrana* Schiff.).

Ce papillon cryptoblable, fait depuis la floraison du raisin, cin générations successives.

Puis la Guerre est arrivée.

Il fallut, aux Thomerillons, un courage surhumain pour conse ver les jardins de Thomery. Beaucoup abandonnèrent, beaucoup n revinrent pas. Ceux qui ont eu le bonheur de tenir, furent payés c leur persévérance acharnée, après avoir connu de bien mauva jours.

Le vignoble de Thomery se maintient, selon les traditions des ieilles familles vigneronnes.

Nous avons visité les jardins et les chambres à raisin de MM. Er- iest et Léopold David, et pris une leçon non seulement de culture u Chasselas, mais de pratique de la vie.

Alors que les jeunes gens d'aujourd'hui cherchent au loin des ituations en apparence bien rémunérées et faciles, nos amis, mem- res de l'*Association des Naturalistes de la Vallée du Loing*, ont pris, au retour de la guerre, avec leurs femmes et les enfants, la lace des vieux parents fatigués. Ils ont racheté des jardins aban- onnés et par un travail opiniâtre, au milieu des espaliers des voi- ns ravagés par le « choléra » (1), l'eudémis et la pourriture, ils ont ené un combat biologique intelligent et sauvé le bon renom du asselas de Thomery. Leurs murs sont magnifiques.

On voit chez eux une connaissance et une application consommées la science du raisin. C'est une véritable lutte biologique contre s cryptogames, les insectes ampélophages, les guêpes, les forfi- les, les oiseaux et la grêle, couronnée par une victoire complète.

Nous voulions voir sur place les résultats de cette défense d'un gnoble français de renom universel.

Nous avons eu entre les mains des produits « *à râfle sèche* » de région de Montauban, que la Compagnie d'Orléans favorise par s transports et l'entrepôt en chambre frigorifique, les vrais ateurs ne chercheront jamais à les comparer aux raisins de omery, pas plus qu'on ne peut comparer les vins de l'hospice de aune, par exemple, aux vins d'autres pays.

Le chasselas de Thomery est le chasselas de Thomery. C'est tout e histoire que vous croquez dans sa grume délicieuse.

Les excursionnistes avaient visité, le matin, la ballastière de la ite Haie, à la cote 86m, près de la gare de Thomery. Le Ct O. ard y signale un dépôt fluviatile, dont l'origine est en discussion.

---

(1) Nom local de l'oïdium.

Séance du 13 Novembre 1922
à Moret-sur-Loing

Présidence de M. le Dr M. Royer, Président

M. L. Barbe, Mlle G. Batelot, MM. le Dr H. Dalmon, J. Dalmo É. David, A. Drouet, Mme P. Duclos, et MM. le Dr P. Duclos, Dupagny, G. Faroux, A. Forget, D. Guitat, F. Jacob, R. Loisea P. Malherbe, U. Narme, et A. Trouvain, assistent à la séance.

M. L. Wouters, Membre du Conseil, s'excuse de ne pouvoir ass ter à la séance.

Admission des Membres présentés à la dernière séance.

Admissions de la Société entomologique Namuroise et de Société Royale de Botanique de Belgique en qualité de Socié correspondantes.

Présentations. — M. Germain Canton, maître d'internat au c lège de Montargis, 6, rue Gambetta, Montargis (Loiret), prése par M. le Dr M. Royer ; commissaires-rapporteurs : M. le Dr D. mon et L. Gaumont.

M. Victor Coulaud, pharmacien à Lorris (Loiret), présenté M. L. Bobin ; commissaires-rapporteurs : MM. le Dr H. Dalmor L. Gaumont.

M. Fernand Debraud, cordonnier à Montigny-sur-Loing, p senté par M. G. Saint-André ; commissaires-rapporteurs : MM. Dr H. Dalmon et R. Fay.

M. Forgues, « La Gravine », Montigny-sur-Loing, présenté M. le Dr H. Dalmon ; commissaires-rapporteurs : MM. L. Poo Smith et G. Saint-André.

M. Henri Gondé, professeur d'agriculture à Vannes (Morbih présenté par M. L. Gaumont ; commissaires-rapporteurs : MM. Dr H. Dalmon et M. Royer.

Mme Jacquin, « Aux Corvées » Montigny-sur-Loing, prése par M. G. Richard ; commissaires-rapporteurs : MM. le Dr H. I mon et L. Poole-Smith.

M. Pierre Philardeau, docteur en médecine, 58, rue d'A Fontainebleau, présenté par M. le Dr Matry ; commissaires-rap teurs : MM. le Dr Dalmon et le Dr Royer.

Mlle Suzanne Rette, institutrice à Vernou (Seine-et-Marne), sentée par Mme Rouquié ; commissaires-rapporteurs : Mlle C. C tin et M. U. Narme.

M. Émile Sinturel, inspecteur adjoint des Eaux et Forêts, 18, rue de la Haute-Bercelle, Fontainebleau (Seine-et-Marne), présenté par M. le Dr A. Rasse ; commissaires-rapporteurs : MM. Ch. Fauvelais et P. Tavernier.

M. E. Thénint, herboriste, 8, rue Dorée, Montargis (Loiret), présenté par M. L. Gaumont ; commissaires-rapporteurs : MM. J. Carré et F. Taupin.

Questions diverses. — L'Association charge M. le Dr M. Royer, Président, d'adresser à M. le Préfet de la Seine une demande de location des Vieux Moulins à tan, de Moret-sur-Loing, propriété de la Ville de Paris.

***

Le Dr P. Duclos signale une station nouvelle de *Scabiosa suaveolens* Desf. [Dipsacées] sur le territoire de Montigny-sur-Loing (Seine-et-Marne), dans les carrières de sable du Chemin des Brosses, où elle est très abondante.

Cette espèce, une des plus grandes raretés de la Flore parisienne, est indiquée en Forêt de Fontainebleau dans les localités suivantes : Chailly, Plaine de la Chaise à l'Abbé, Ventes Héron, Rochers de la Salamandre, Ventes au Moine, Mont Morillon, Vallée de la Solle, Tour Dennecourt (Note de M. Feuillaubois in Herbier). Elle existerait, en outre, d'après les classiques, aux environs de Nemours et à Maisse (Seine-et-Oise). Les autres localités françaises sont très peu nombreuses et situées dans l'Est (Alsace, Ain, Isère, Drôme), se rattachant ainsi à l'aire géographique normale de cette espèce : Europe centrale. La présence d'un îlot de cette plante autour de Fontainebleau est une particularité très intéressante et doit probablement être rattachée aux peuplements de Conifères comme pour *Goodyera repens* R. Br. et *Pirola umbellata* L.

Excursion du 5 Novembre 1922
en Forêt de Fontainebleau

[Exceptionnellement, la Forêt étant dans sa parure d'automne, excursion a été avancée au 5 novembre].

Série artistique : Cantons des Ventes à la Reine, la Gorge aux Loups, la Mare aux Fées.

Rassemblement au Carrefour de la Croix de Saint-Hérem (1). Halte et repas à la Mare aux Fées, avec les provisions complètes tirées

(1) François Gaspard de Montmorin, marquis de Saint-Hérem, Grand Louvetier, hérita l'office de Gouverneur et Capitaine des Chasses de Fontainebleau.

du sac. Dislocation après le déjeuner, retour individuel sur Bourron, Montigny et Moret.

Les excursionnistes ont parcouru le massif à la recherche des champignons épargnés par les premières gelées.

Déjeuner de viande grillée et de champignons autour d'un feu de bois mort, dressé sur une des roches du bord de la Mare aux Fées.

Le collègue U. NARME donne de judicieux avis sur les chablis des Ventes à la Reine. Le Dr P. DUCLOS examine le repeuplement végétal de la Mare aux Fées. Après une station au point de vue des Étroitures, on reprend l'excursion par la Gorge aux Loups, avec retour par le Rocher Bébé.

Là existe une cavité rocheuse à signes rupestres, qui a fait donner le nom de Rocher des Fées à cet endroit (1), dénomination portée au plan anonyme du XVIIIe siècle, oubliée depuis et transposée à la Mare, qui, anciennement, s'appelait la Grande Mare, par rapport à ses voisines de plus petites dimensions.

La description complète de cette région exigerait trop de place nous nous bornerons à sa description forestière que l'on trouvera page 146 du présent *Bulletin*.

Assemblée générale annuelle du 10 Décembre 1922 à Moret-sur-Loing

Présidence de M. le Dr M. ROYER, Président

MM. A. AUVRAY, L. BARBE, Mlle G. BATELOT, MM. J. BILBAULT, A. COURTELLEMONT, Mme H. DALMON, MM. le Dr H. DALMON, Jacques DALMON, Jean DALMON, Mlle B. DAVID, M. É. DAVID, Mme P. DUCLOS, MM. le Dr P. DUCLOS, F. EDE, Ch. FAUVELAIS, A. FORGET, le Dr GABALDA, A. GILLET, N. GILLET, L. GOYAUX, P. GRIVET, D. GUITAT, F. JACOB, É. JEAN, G. LEBLANC, G. LIORET, R. LOISEAU, P. MALHERBE, E. MIGNOLET, E. MOUSSOIR, U. NARME, A. PINASSON, L. POOLE SMITH, P. RACOLLET, le Dr A. RASSE, G. RICHARD, Mme A. ROBINET, MM. A. ROBINET, L. ROBINET, G. SAINT-ANDRÉ et É. SINTUREL assistent à la séance.

MM. A. POINSARD et L. WOUTERS, Membres du Conseil, s'excusent de ne pouvoir assister à la séance.

Admission des Membres présentés à la dernière séance.

---

(1) Cf.: 1° Plan anonyme de la Forêt de Fontainebleau (dépôt de la Chalcographie, du Louvre);

2° P. DOMET, Histoire de la Forêt de Fontainebleau, Paris, page 359;

3° Frédéric EDE, Les roches gravées de la région des Grès de Fontainebleau Origine, signification et but des gravures in *Bull. Ass. Nat. Vallée Loing*, 1913, p. 82 (fig.).

Admission de la Société des Naturalistes de Mons et du Borinage, n qualité de Société correspondante.

Présentations. — M. Camille BABIS, ajusteur, 19, rue du Pas-lond, Champagne-sur-Seine (Seine-et-Marne), présenté par M. G. 'ANIER ; commissaires-rapporteurs : MM. H. LEGENDRE et A. SILIN-AND.

M. Louis BAILLOT, 26, rue de la Pêcherie, Moret-sur-Loing, pré-enté par M. A. AUVRAY ; commissaires-rapporteurs : MM. J. BIL-AULT et le Dr M. ROYER.

M. René BOULANGER, débitant, Épisy (Seine-et-Marne), présenté ar M. G. VENET ; commissaires-rapporteurs : MM. É. JEAN et L. OOLE-SMITH.

M. Robert BOUQUET, ingénieur E. C. P., 8, place du Pont, Moret-ır-Loing, présenté par M. le Dr M. ROYER ; commissaires-rappor-urs : MM. L. BARBE et É. PROVENCHER.

M. Eugène BOUQUOT, cultivateur, 2, rue du Port, Moret-sur-Loing, ésenté par M. P. RACOLLET ; commissaires-rapporteurs : MM. Ch. EOFFROY et G. LIORET.

Mme Henri BRÉQUEVILLE-COSSANGE, « Les Sorbiers », 13, avenue de Gare, Veneux-Les Sablons (Seine-et-Marne), présentée par M. le M. ROYER ; commissaires-rapporteurs : MM. L. BARBE et le Dr P. IPIER.

M. Pierre DROUET, étudiant, 39, Grande-Rue, Moret-sur-Loing, ésenté par M. Antoine DROUET ; commissaires-rapporteurs : MM. ques DALMON et André FORGET.

Élection de deux Membres d'honneur. — Sur la proposition du nseil d'administration, tendant à la nomination de deux Membres ionneur, l'Assemblée élit à l'unanimité des Membres présents :

M. E.-L. BOUVIER, membre de l'Institut, professeur d'Entomologie Muséum national d'Histoire naturelle, 55, rue de Buffon, ris, 5e.

M. Paul DUMÉE, ancien Trésorier et membre à vie de la Société cologique de France, 46, rue de Rennes, Paris, 6e.

MM. E.-L. BOUVIER et Paul DUMÉE sont proclamés Membres d'hon-ır de l'Association des Naturalistes de la Vallée du Loing.

Démissions. — MM. A. BERTHIER (de Moret), E. CARDON (de nt-Mammès), R. PIRET (de Saint-Mammès) et Ch. PRIEUR (de ret), ont adressé leur démission pour changement de région.

M. le Dr H. Dalmon, Secrétaire général, expose la situation morale de l'Association.

M. Émile David, Trésorier intérimaire, donne le compte rendu financier de l'exercice 1922.

L'Assemblée désigne MM. Louis Barbe et le Dr Maurice Royer pour la vérification des comptes financiers (art. 29 du Règlement).

Il est ensuite procédé à l'élection du Conseil d'administration pour l'exercice 1923. Outre les quarante-deux membres présents, soixante-dix membres ont pris part au vote par correspondance (art. V des Statuts). Ce sont :

MM. le Dr É. Aupicon, A. Bénard, A. Biston, Henri Blain P. Bouex, René Bouquet, A. Broquet, É. Cauchy, L. Chopard, O. Choplain, V. Cochin, É. Coiffier, G. Cosset, É. Coste, Mme A. Courtellemont, MM. Dagnac-Rivière, M. Dallier, F. Désagnat, P Dollat, Mme L. Duclos, M. L. Duclos, Mlle M. Duclos, MM. R Duprez, G. Faroux, H. Fischer, Mme Fergas-Smith, MM. M. Garnier, L. Gaumont, Ch. Geoffroy, É. Godiveau, Mme A. Grange MM. l'abbé J. Guignon, R. Hourseau, H. Karcher, H. Joly, A Laverdet, G. Leblanc, J. Lecaplain, P. Lesne, A. Loyau, Mme V Martin, MM. V. Martin, L. Moulin, J. Moussoir, D. Odoul, F. Orsat, G. Panier, J.-L. Paton, A. Péradon, Mme C. Petit, M. C Petit, Mme L. Poole-Smith, MM. L. Poole-Smith, A. Poinsard, É Rémund, Mme G. Richard, MM. G. Richard, O. Robert, le Dr L Roblin, M. Rouilly, P. Rousseau, Mme A. Royer, MM. L. Royer E. Sanvoisin, A. Sclingand, M. Sellier, E. G. M. de Térouanni M. Thévenon, A. Trouvain et L. Wouters.

Sont élus : *Président :* M. Paul Malherbe.
Vice-Président : M. le Dr Paul Duclos.
Secrétaire général : M. le Dr Henri Dalmon.
Trésorier : M. Émile David.
Bibliothécaire-Archiviste : M. Louis Barbe.
Membres-Administrateurs : MM. A. Poinsard, Lesl Poole-Smith et le Dr Maurice Royer.

La Commission de Publication (art. 52 du Règlement) est cor posée de MM. Louis Barbe, le Dr H. Dalmon, É. David et le Dr Ma rice Royer.

Situation morale de l'Association pour l'année 1922

MESDAMES, MESSIEURS, CHERS COLLÈGUES,

Chaque année, le Secrétaire général vous doit un tableau largement brossé de l'activité qui ne cesse de régner à l'Association. Ce tableau sert, en quelque sorte, d'introduction à la publication du *Bulletin* annuel, avant son impression.

Cette année, cette tâche devient presque superflue. Le *Bulletin* 1921, paru en mars dernier, a été immédiatement suivi du *Bulletin* de 1922, publié en fascicules trimestriels, qui vous ont tenu à mesure au courant du travail réalisé.

Cette publication rapide est le fait saillant de l'année.

Elle ne vous a pas surpris, étant donné la personnalité du Président-Gérant, que vous aviez élu.

Ce n'est pas au Bureau à faire le panégyrique de ses Membres et je n'en est pas mon intention. Mais votre Secrétaire occupant une situation spéciale, comparable à celle de l'huissier d'un bureau de ministère, il se permet entre deux changements de vous signaler un fait remarquable : le Président à l'Association n'est pas un soliveau. La physionomie de l'année reflète l'impulsion donnée par le nouvel élu. Pour cette raison, nous voulons chaque année infuser à l'association un sang nouveau.

En 1921, l'année aurait dû être particulièrement mycologique, de par la compétence du Président, mais les circonstances météorologiques s'étaient fait un malin plaisir de la rendre absolument stérile.

En 1922, M. Adhémar POINSARD ne s'est pas tenu pour battu et, profitant d'une période brusquement favorable, il nous a aussitôt, de son propre chef, organisé trois expositions pour illustrer son enseignement théorique de l'année précédente. Le quatrième fascicule du *Bulletin* de 1922 vous donnera la substance de cet enseignement.

Malgré un déplacement dû à une élévation de grade, notre dévoué trésorier, M. G. CHAPEAU, Directeur de l'agence de Moret, à la Société générale, nous laisse une situation financière d'autant plus prospère, que la dépense de deux publications annuelles se trouve sortie du même coup. M. É. DAVID, Trésorier intérimaire, vous le dira tout à l'heure.

M. L. BARBE a enrichi votre Bibliothèque. Mlle G. BATELOT vous a signalé en temps utile.

Les villes de Moret et de Montigny-sur-Loing ont bien voulu encourager vos travaux, chacune d'une subvention. Nous prions les Maires, nos dévoués collègues, d'être notre interprète auprès de leurs conseillers pour leur transmettre nos remercîments. Nous nous

efforcerons de nous rendre utiles à leurs communes par nos publi-cations, conférences et expositions.

Voici pour les éclosions et résultats acquis en 1922. Quant à ce que nous réservent ses silencieuses nymphoses, ce sera l'Histoire de 1923.

MES CHERS COLLÈGUES,

Nous dépassons le nombre de 300 Sociétaires et nous n'avons pas encore dix ans d'existence. Certains y verraient le fastigium de notre évolution. Je ne le crois pas atteint.

Vous avez reçu, cette année, les représentants d'une Société qui compte plus de cinq mille membres. Je ne vois pas, en toute modestie, ce qui nous empêche d'atteindre ce chiffre.

Connaître son Pays ! Tout le monde formule un tel désir.

Et ce désir est facile à réaliser.

Le *Bulletin* de l'Association vous fournit les directives, notre Bibliothèque les documents, le territoire les matériaux et nos excursions la méthode ; cela, pour la modique somme de 10 francs. Sans compter le plaisir de se sentir chez soi, entre bons camarades, avec des maîtres bénévoles, qui deviennent élèves d'autres maîtres, une fois la tâche remplie.

La liaison avec les Pouvoirs publics et les Sociétés savantes françaises et étrangères nous permet d'étendre notre documentation.

Aussi, sur tout le territoire de notre Vallée, vous voyez à vos excursions ou expositions, les curiosités s'éveiller ; une sympathique estime pour l'Association nouvelle se lit sur les visages de vos auditeurs. Il y a bien ce nom de Naturalistes, qui effarouche les timides. Rassurez-les. Tout le monde est naturaliste, comme tout le monde est prosateur.

Quiconque vit dans la Nature est un naturaliste, et quiconque ignore le latin et les règles de la nomenclature peut posséder les qualités d'un excellent naturaliste. Je l'ai souvent entendu répéter mon maître GIARD :

« L'Histoire naturelle n'est pas ce qu'elle est malheureusement devenue pour quelques-uns, l'unique et aride classement de cadavres ratatinés, ou bien une espèce de Chimie de laboratoire, où l'animal n'est étudié que coloré artificiellement et débité en coupes, ou encore l'énoncé et la discussion de théories plus ou moins hypothétiques résultant souvent d'un excès d'imagination ».

Le Naturaliste, curieux des choses de la nature, cherche à acquérir dans leur milieu naturel, à tout instant de l'année, la connaissance de ses objets.

Ce n'est que pour préciser certains points qu'il intervient

ıploie des moyens artificieux : captures, observations dans la cap-ıité d'une cage, ménagerie, terrarium, insectarium ou aquarium. ais il a soin de rapporter au contrôle dans la nature libre, le résul-: de ses observations expérimentales. Telle était la méthode de ces ands naturalistes : Réaumur, Spallanzani, Huber, Fabre.
C'est la méthode de nos agriculteurs, de nos forestiers, de nos ıveurs, et j'ajouterai de nos amateurs. C'est celle de nos paysans, ur qui votre Secrétaire professe la plus sincère estime.

Un journal de Paris met, ces jours-ci, au concours : la manière ıtiliser les loisirs donnés par la loi de 8 heures.
Notre manière, en vérité, n'est-elle pas la meilleure ?

M. É. David, Trésorier intérimaire, va nous exposer notre situa-n financière.

Le Secrétaire général : Dr H. Dalmon.

Situation financière

EXERCICE 1922

Recettes		Dépenses	
de en caisse 1921	725 72	Impression *Bulletin* 1921	1.501 05
caissement des otisations	3.100 »	Cliché *Bulletin* 1921	11 »
chat de cotisa-ions	400 »	Impression *Bulletin* 1922 (trois fascicules)	1.790 »
ıpons de rente..	62 »	Cliché *Bulletin* 1922	11 25
ıte de *Bulletins*.	141 35	Imprimés divers	323 40
ventions et dons ivers	248 »	Cotisation à l'A.F.A.S.	20 »
ıonce au *Bulle-in*	10 »	Frais de correspondance	205 05
		Dépenses diverses..	103 20
AL DES RECETTES	4.687 07	Achat de rentes (exonérations)	371 25
AL DES DÉPENSES	4.336 20		4.336 20
te en caisse	350 87		

PORTEFEUILLE

60 francs rente 6 % 1920
5 francs rente 5 % 1920

Le Trésorier : Émile David.

Communications

Les Ventes à la Reine, Réserves artistiques et biologiques

par le Dr Henri DALMON

Ce massif forestier est un véritable musée biologique. Vieill réserves feuillues sur le plateau calcaire des Forts de Marlotte, déborde sur la platière et les pentes rocheuses et sableuses de Mare aux Fées et de la Gorge aux Loups, vers le Nord-Est.

Ces réserves sont les témoins des vieux aménagements forestie de l'ancien régime et des usages des temps passés.

***

Ce massif est divisé en parcelles, numérotées 29 à 37, Groupe de la XXIe série (Série artistique).

Il est décrit dans la Revision de l'aménagement 1902 :

« Fourrés et gaulis de hêtre avec quelques petites taches charmes, dominés par de nombreuses vieilles écorces (hêtre, charm chêne) isolées ou par bouquets, massif complet, serré, bien venai Sur le versant, 20 hectares environ de vagues embruyérés av quelques chênes et charmes tortueux et ruinés et quelques semis bouleaux naturels. Arbres de 10 à 250 ans. Proportions en dixièm coefficients : chêne 1, hêtre 8, charme 1 ».

Ces « vieilles écorces », dont parle l'inventaire, sont les restes vieilles futaies décrites dans le procès verbal d'aménagement de Forêt de Bière, dite de Fontainebleau, par M. le Grand Maître LA FALUÈRE, 1716, restes des 10 réserves à l'arpent de l'Ordonnai de 1376.

Les feuilles une fois tombées, vous apercevrez, en faisant virée à travers le massif des Ventes à la Reine, ces arbres gig tesques, contemporains d'ISABEAU DE BAVIÈRE. Cette Reine a do son nom au canton, lorsque la Forêt de Bière faisait partie de douaire (1404-1435).

Aujourd'hui ces arbres, encore vigoureux (voir les chênes voi du chemin de Marlotte, et les chênes voisins du carrefour des Ve à la Reine), sont entourés d'arbres dépérissants et de très jeu perchis issus de semis naturels ou artificiels favorisés par un toiement du tapis herbacé opéré à la suite du grand h 1879-80.

Actuellement, les Ventes à la Reine sont emballées dans ce chis, qui a quarante ans d'existence.

Pour ressusciter l'aspect des Ventes à la Reine à l'époque, où elles furent classées en parties artistiques, il faut se rapporter à un document : une étude de BELLY, provenant de la collection du maître Armand CHARNAY, le vieux peintre de Marlotte.

Cette étude, reproduite dans la planche I, a été faite l'hiver de 1854, dans les Ventes à la Reine.

On y voit l'aspect impressionnant de la *vieille futaie en ruine*, qui rappelle les règlements de coupes de DUVAUCEL de 1750, cent ans auparavant : « réserve de 12 à 1.500 arpents pour croître en très vieille futaie, afin de servir d'ornement ».

A l'époque où fut peinte cette étude, la commune usagère de Bourron amenait une centaine de bestiaux au pacage, le gibier abondait et un épais tapis herbacé de « poil de loup » couvrait le sol s'opposant au réensemencement naturel des hêtres. Quantité de morts-bois peu élevés, dont les ronces, les houx, les fragons particulièrement abondants pour avoir donné à un canton le nom de Forts de Marlotte (1), s'associaient aux arbres de haute futaie.

Et la lumière venant de la Vallée du Loing n'était pas arrêtée alors par le haut massif de la VIIIe série, les Ventes Nicolas étant exploitées en taillis à cette époque.

Le massif formé d'arbres à l'apogée de leur développement, épars ou en bouquets, avait quelque chose de romantique, qui passionnait Georges SAND et Alfred DE MUSSET, lorsqu'il venait chez son frère, habitant au Pavé de Bourron.

Nous avons entendu les vieux peintres de Marlotte, gardiens des traditions de Barbizon, décrire avec enthousiasme les Ventes à la Reine à l'époque où elles furent rattachées à la Série artistique (1859) et vouer à l'exécration l'Inspecteur CROIZETTE-DESNOYERS, qui avait proposé le nettoiement de l'ancien sous-bois d'herbe et de houx pour permettre au réensemencement feuillu naturel et artificiel de prospérer d'une façon irrémédiable.

De cette époque s'est établi peu à peu cette silhouette actuelle de *vieille futaie en voie de régénération*, qui nous afflige aujourd'hui. Massif serré et noir, où la lumière ne peut plus pénétrer, véritable nécropole en été, où seuls végètent le *Monotropa hypopytis*, plante sans chlorophylle et sans couleur.

A la suite d'une demande des artistes à l'Administration centrale, un commencement de recépage du perchis a été opéré dans un coupon de la parcelle 35, sous les yeux de CHARNAY en 1910.

---

(1) Morts-bois ; Ordonnance de 1515 : saules, marsaules, cornouilliers sanguins, épines, sureaux, aulnes, genêts, genévriers, ronces. « *Omnis arbor quæ non facit fructum bonum excidatur et in ignem mittetur* ».

Fort : le plus épais des buissons où les bêtes sauvages se retirent (LITTRÉ).

Mais les broussailles n'ayant pas été décapées pour permettre au tapis herbacé de se régénérer, le réensemencement naturel a continué à prédominer sur les morts-bois.

La parcelle voisine a été recépée, sans souci d'art et sans aucune intelligence du caractère de futaie en ruine, qu'il s'agissait de dégager. Le reste n'a subi aucun recépage.

Lors de la visite des « Amis de la Forêt de Soignes », en juin 1922, M. l'Inspecteur Fossier, au carrefour des Forts de Marlotte, présenta les Ventes à la Reine (1).

Le temps limité ne permettait pas une documentation sur place.

Nous prions les membres de la Ligue, correspondante de notre Association, présents à l'excursion, de bien vouloir compléter leurs souvenirs par la lecture de ces lignes.

* * *

On sait que la Forêt de Fontainebleau a été successivement soumise aux règles de divers aménagements, dont l'application fut mise en vigueur par ordonnances et décrets, qui se complètent les uns les autres.

Les premières tentatives d'aménagement rationnel de la Forêt datent de l'ordonnance de 1573. A cette époque, les maisons à pans de bois faisaient une consommation formidable de bois d'œuvre.

Du temps de Louis XIV, ami des vieux arbres, le ministre Colbert publia sa fameuse Ordonnance des Eaux et Forêts d'août 166(et Paul Barillon d'Amoncourt fit, en 1664, un procès verbal de réformation générale des eaux et forêts, en la maîtrise de Fontainebleau, avec les plus grands détails, mais dont l'application fut fort difficile.

A la suite du grand hiver de 1709, le Grand Maître de la Faluère, en 1716, fit un nouveau procès verbal d'aménagement, complété, en 1750, par Duvaucel. La réserve des vieilles futaies, à un point de vue purement esthétique, est déjà indiquée.

Après la Révolution, à la suite des travaux des économistes et de naturalistes, les procédés de sylviculture, sortis de l'empirisme amenèrent de nouveaux aménagements dans le genre industriel Celui de l'époque de Louis Philippe fut fort critiqué.

L'aménagement proposé, en 1861, par la commission présidée pa M. de Frescheville, et homologué par décret impérial du 13 août 1861, contient un chapitre important sur les réserves artistique

(1) Cf.: Dr H. Dalmon, les Réserves de la Forêt de Fontainebleau, in *Bul Ass. Nat. Vallée du Loing*, III, [1920], p. 33.

inspiré par l'influence des littérateurs et des artistes auprès de l'Impératrice Eugénie.

Sous la IIIe République, un nouvel aménagement, homologué par décret du 20 octobre 1892, fut revisé en 1902.

C'est sous le régime du décret du 22 avril 1904, que le groupe VI de la XXIe série, ainsi que la parcelle 38 du groupe VII, sont traités actuellement.

***

En attendant que les événements et l'évolution des idées fassent officiellement considérer la plus grande partie de la Forêt de Fontainebleau comme un Domaine privilégié de l'Art et de la Biologie, où toute idée d'exploitation forestière doit être bannie — voici comment les forestiers entendent traiter les parties comprises dans la série artistique. Je copie littéralement le document :

« La série artistique ne doit pas être l'objet d'aucune exploitation prévue à l'avance et les opérations culturales qu'il pourrait être nécessaire d'effectuer doivent faire l'objet de propositions spéciales. sept groupes correspondent à un même nombre d'années d'une rotation fictive de manière à attirer l'attention successivement sur toutes les parties de la section, en vue de provoquer, le cas échéant, les décisions nécessaires.

Deux faits sont à envisager :

1° La nature du sol (1), la pauvreté en éléments nutritifs entraînant une alimentation insuffisante.

Les arbres souffrent en tout temps de misère physiologique, les accidents ont un retentissement plus profond que dans les autres forêts, les plaies sont difficiles à cicatriser.

[A 120 ans, les arbres ont encore des dimensions infimes.

Pour assurer la régularité, on devrait sacrifier les vieux sujets épars ou groupés par taches qui sont un des ornements de la forêt. On aboutirait à l'universelle monotonie des peuplements réguliers, jeunes ou d'âge moyen, aux cimes étriquées, au moment où les vieilles futaies de la réserve artistique auront disparues sous le poids des ans] ;

2° A cause de ces conditions défectueuses, les peuplements ont

---

(1) Analyse de deux échantillons pris dans les Ventes à la Reine :

	Humus	sable	argile
A la surface, sous la couverture morte.....	5.50	91 »	9 »
A 30 centim. de profondeur	4.90	95.3	4.7

(Debray, laboratoire de l'École normale supérieure, 1861).

pris le caractère de variété, l'aspect pittoresque, le cachet esthétique en un mot qui, joints au charme naturel des sites, sont la cause principale de sa célébrité, y attirent en foule les artistes et les promeneurs, sont l'objet d'un culte jaloux de la part de ses nombreux admirateurs et en font comme un véritable Parc National dont il importe au plus haut point de respecter les beautés.

La constitution de la réserve artistique répond à cette préoccupation. Englobant les sites les plus réputés et tout ce que la Forêt contient en fait de vieilles futaies, elle n'est l'objet d'aucune exploitation et les arbres morts eux-mêmes y sont laissés sur pied, de manière à ne pas altérer son caractère ».

Malgré cet éloquent programme, où on sent passer l'inspiration de Rosa Bonheur et de Paul Baudry (1) : *les arbres morts eux-mêmes y sont laissés sur pied*, l'intégralité de nos magnifiques réserves n'est pas respectée jusqu'au bout.

***

Tous ces arbres appelés « vieilles écorces » par les forestiers sont à la fin de leur vie végétale. Comme les plantes herbacées, il leur faut retourner, par un cycle compliqué de décomposition, à la forme minérale, après avoir été mis à terre par les météores.

La fin naturelle d'un arbre n'est pas un spectacle commun à notre époque, il mérite qu'on s'y arrête.

Arrivé au terme de la décrépitude, l'arbre dépérit de la houppe la sève abandonnant les extrémités. Les branches sèchent, le lierre a drapé le fût. Sur l'arbre moribond, sans défenses vitales, une foule de parasites commence son travail d'exploitation : insectes champignons. Des oiseaux insectivores, à la recherche des insectes burinent les tissus ligneux dissociés et y creusent leurs nids. Dans les cavités, les chauves-souris, les carnassiers installent leur demeure.

Les branches sèches se rompent les unes après les autres.

Si c'est un chêne, il se cave et ne persiste plus que par un fourreau d'écorce. Au contraire, si le cœur subsiste, il se déshabille de son écorce, se dépouille de sa houppe et de ses branches latérales. Il devient un chandelier.

La sève ayant abandonné les racines, la souche mal retenue au

---

(1) C'est à la suite d'une histoire de coupe, en 1890, dans le Rocher Besnard (VI[e] série, parcelle F[4]), que cette revision d'aménagement fut ordonnée (A. Charnay).

ol n'offre plus le crampon nécessaire et, sous la rafale, le chêne 'abat d'une pièce, c'est un chablis.

Les charmes dépérissent des racines et sont chablés sur branches, ncore verts.

Si c'est un hêtre, le tronc épuisé se fragmente de traits de scie aturels et le fût s'abat comme une colonne brisée. Si les fibres conervent leur texture, le vent rompt le fût par le travers en éclats et chardes, c'est le volis ou arbre rompu.

Cette chablée, qui jalonne dans le temps le passage des cyclones aisonniers, amène une grande variété dans le massif, fracas de ranchages, lignes brisées, un vrai « déluge » pour employer la ieille expression des gens du pays, du plus bel effet.

Mais le tableau de la mort naturelle d'un arbre est ici de courte urée.

Avant que les fougères et les ronces aient le temps de draper les ûts brisés et que les germes des champignons xylicoles ornent les ébris de ses membres fracassés, en service commandé ou non, homme intervient par esprit de rapacité.

Ces interventions ne sont pas sans soulever l'émotion légitime des dmirateurs de la Forêt.

En vertu du règlement, les chablis sont mis en adjudication.

Ce n'est pas dans un but de conservation biologique, mais bien de éfense de propriété vénale que le § II du titre XVII de l'Ordonance de 1669 spécifie :

« Le garde marteau et le sergent à garde veilleront à la conseration des bois chablis et empêcheront qu'ils ne soient pris, enlevés u ébranchés par les usagers et autres, sous prétexte de coutumes t usages, quel qu'il puisse être ; et, en cas qu'il s'en rencontre de oupés par troncs ou ébranchés, ils en feront leur rapport, de même ue s'ils avaient été abattus sur pied et les officiers les condamneont au pied le tour, à peine d'amende arbitraire et d'en répondre n leurs noms ».

En vertu de droits d'usage, les riverains viennent au bois mort t, malgré l'Ordonnance, perpétuée par des décrets successifs, éshonorent et mutilent les arbres tombés et rompus.

Il semble que le service forestier s'en désintéresse ou soit gêné ans la répression des mutilations aux arbres morts des réserves rtistiques.

***

Quels sont donc ces droits d'usages et leurs limites?

La Forêt domaniale, comme bien public, appartient à tout le ionde, mais cette propriété est toute fictive.

Le plus loin qu'on puisse reculer, il est facile de concevoir, da la forêt primitive, l'homme chez lui et ayant les mêmes droits q les animaux sauvages. Ces droits étaient vraisemblablement illimi ou limités par les besoins. la capacité d'usage et cet instinct nat rel de lotissement qui existe chez les animaux.

Peu à peu, à mesure qu'évolua l'Humanité, ces droits natur subirent progressivement une restriction, au point qu'aujourd'l on peut les considérer comme complètement abolis en droit, sin en fait.

A la période gauloise, avant la conquête romaine, la forêt ét propriété commune à tous, où chacun pouvait puiser selon besoins. Le Gaulois vivait dans la forêt et de la forêt par utilisati directe ou par son bétail (1).

A mesure des conquêtes et du développement du pouvoir abso cette propriété commune et large se rétrécit rapidement.

Déjà sous CHARLEMAGNE, les restrictions des droits d'usage s telles que les usagers, sauf privilèges spéciaux, n'ont plus que dr au bois mort et au mort bois.

En ce qui concerne la Forêt de Fontainebleau, on peut esquis rapidement le tableau d'évolution régressive des droits d'usage.

On sait qu'au XI[e] siècle, la Forêt de Bière devint en grande p tie forêt royale par achat du comté du Gâtinais à FOULQUES RÉCHIN,

Avant cette époque, la forêt était partagée en fiefs appartenar divers seigneurs propriétaires, qui conservèrent leurs droits d'us jusqu'à la Révolution. Aux débuts de leur propriété, ces seigne durent limiter les droits des simples particuliers en Forêt. C'est règle; de nos jours, ne voyons-nous pas un propriétaire nouve étranger au pays, s'empresser d'enclore un fonds ouvert et de s primer la liberté dont jouissaient les habitants précédemment su fonds.

A l'origine de la royauté capétienne, les rois en lutte avec les gneurs féodaux furent fort larges dans l'octroi et l'exercice droits d'usage.

Dans le but de se faire bien voir (le roi a toujours aimé se dir père du peuple) ou de favoriser la naissance de nouveaux or nismes, ils dotaient des particuliers ou des fondations nouvelles droits d'usages sur la Forêt pour pourvoir à leurs besoins ess tiels.

Citons comme exemples, parmi les droits d'usage : droits d'us

(1) C'est cette persistance que nous observons chez nos vieux paysans, restent, malgré l'évolution du temps, des gallo-romains.

seigneuriaux, celui du seigneur des Granges (une charretée de bois par semaine), celui du seigneur du Montceau (droit au bois sec et entresec, glandée pour 50 porcs, paccage, droit de ramasser les abattures des bêtes mortes) ; droits d'usage des religieux, ceux du chapelain de Saint Saturnin, des ermites de Franchard, des Mathurins, des religieuses de la Joye, de l'abbaye du Lys, de l'abbaye de Saint Antoine de Paris, de Saint Victor ; droits d'usage des communes riveraines, droits immémoriaux confirmés par la Charte de Charles V, de septembre 1366, à Nemours, pour les habitants d'Avon et Samois (50 pourceaux en Forêt), un nombre illimité de vaches et même des brebis en certains endroits spécifiés, bois sec cassé au crochet et les chablis même verts, soyer l'herbe pour leur usage, de la Nativité de Saint Jean-Baptiste jusqu'à sa Décollation (24 juin au 29 août).

Mais à mesure que les produits forestiers se raréfiaient en France et prenaient de plus en plus de valeur, l'usage large des anciens temps fut considéré comme une charge, subordonnée au bon plaisir du roi, puis souvent taxé d'abus.

Les restrictions et les répressions commencent.

En 1290, une Ordonnance défendit aux usagers au bois d'exercer leurs droits sans que la délivrance leur ait été faite par les forestiers.

François Ier limita le nombre des bestiaux au pâturage, exclut les chèvres et les moutons, défendit de prendre le bois volis vert.

Une Ordonnance de 1643 de Deligny, commissaire, député pour la réformation des usages de la Forêt de Bière, réduisit les chauffages.

Barillon revisa tous les titres et fit un règlement général repris par Duvaucel. Ce règlement semble constituer la charte des droits d'usage en forêt de Fontainebleau.

Aujourd'hui, à part les allocations de bois faites au service forestier, on peut dire que toute la Forêt appartient au Trésor.

Les droits d'usage seigneuriaux et des gens de main-morte n'existent plus actuellement. Les droits gratuits des passants et des riverains sont considérablement réduits, ils se bornent au droit de parcours pour eux et non pour leurs bêtes, au droit d'étude, à la tolérance de la cueillette de bouquets et du ramassage des champignons.

Les droits de coupe, de chasse, les menus marchés sont octroyés par adjudication, à des prix très élevés et moyennant l'observance de règles précises.

Mais il est des circonstances où se relâche l'action administrative. Les droits des usagers des communes riveraines tendent dans les

situations difficiles à réapparaître et à s'exercer en faits, souvent sur une échelle de plus en plus large.

Pendant la dernière guerre, des allocations de bois ont été faites à des services dans les cantons de la Forêt et nous avons vu de nos yeux, lors de nos permissions, des fourgons militaires venir au bois dans le coupon 35 des Ventes à la Reine et escamoter les arbres qui avaient fait l'objet de notre campagne d'avant-guerre.

Les riverains mettaient la Forêt en coupe réglée et l'appétit venant en coupant, certains y allaient de plus en plus fort. A la suite de réclamations de particuliers, des perquisitions furent exercées au domicile de certains riverains et des procès dressés par les agents forestiers, sans sanctions, il est probable, étant donné les événements.

L'Administration forestière est-elle autorisée à y voir délit et de quelles sanctions est-elle armée ?

Sans parler des décrets postérieurs au Code forestier, un document règle la question d'une façon précise : c'est l'Ordonnance du Grand Maître au département de Paris, portant règlement tant à l'occasion des usagers et usages de la Forêt de Fontainebleau, que du cantonnement des Gardes, du 2 juin 1763.

On voit, d'après ce document, que nous ne reproduisons pas au complet, faute de place, que Louis-François DU VAUCEL, Chevalier, Conseiller du Roy en ses conseils, établit son ordonnance d'après le volume de BARILLON, l'Ordonnance de 1669 et les arrêts et règlements, depuis intervenus.

Une première partie ordonne les mesures d'une façon générale, une seconde partie établit l'état et dénombrement des maisons usagères et des droits d'usage inhérents à icelles.

En ce qui concerne « Bouron » et Montigny, les habitants, lors de l'enquête qui aboutit au volume de la réformation de ladite Forêt, en son intitulé du premier juin 1664, faite par M. Paul BARILLON D'AMONCOURT, commissaire à ce député par sa Majesté, avaient justifié de leurs droits par présentation de lettres patentes de HENRI III, HENRI IV, LOUIS XIII, LOUIS XIV, un jugement de la table de marbre du 24 mai 1610 (1).

L'article LX de l'Ordonnance de 1763 leur concède :

« Les habitans propriétaires, chefs d'hôtel ou de feu, demeurant ès cent vingt sept maisons usagères de Bouron, ceux demeurant è quatre vingt quatorze maisons usagères de Montigny ou possédan

(1) Pendant l'impression de notre étude, nous avons pu prendre connaissance de ces lettres originales, conservées dans les Archives de Montigny grâce à l'obligeance de notre collègue G. SAINT-ANDRÉ, maire de Montigny-sur Loing.

es douze masures dudit lieu, chacun trois vaches et leur suite d'un an, même prendre pour leur chauffage Bois mort sec et abattu, gisant à terre en payant les redevances ordinaires et accoutumées ».

Il nous a été impossible de retrouver la liste des maisons usagères le Bourron, les archives de cette commune chargées dans une malle en 1870, ont totalement disparues depuis cette époque (Ch. DURAND).

A la Révolution, les usagers augmentèrent d'eux-mêmes leurs droits et refusèrent de payer les redevances comme entachées de féodalité, et il n'en fut plus question ; c'est en vain que les monarques nouveaux essayèrent de réagir.

Le Code forestier de 1827 a reproduit exactement toutes les précautions dont était entourée la jouissance des droits d'usage, par l'Ordonnance de 1669. Mais progressivement, pour des raisons particulières, le droit d'usage se réduit de lui-même.

Le troupeau communal des usagers diminua et les bêtes finirent par ne plus être conduites en forêt — ce qui favorisa le réensemencement naturel dans les parties herbues.

Mais on continua à exercer le droit au bois mort.

Paul DOMET écrit, en 1873, dans son Histoire de la Forêt de Fontainebleau :

« L'emploi des crochets en bois, même entés, est devenu général. Trop souvent les crochets entés (greffés) sur les immenses perches de nos boissetiers et de nos boissetières se suspendent à des branches vertes, qui restent à moitié cassées jusqu'à ce qu'elles soient tout à fait desséchées et puissent être emportées sans crainte de procès-verbal (1). Puis pour certains, le ramassage du bois mort n'est qu'un prétexte à l'abri duquel ils rôdent sans cesse en forêt tendant des collets ou maraudant de toutes les manières. Il serait à souhaiter que l'on rentrât dans la légalité en revenant aux chiffres fixés par l'acte de 1664, en empêchant la vente en ville, en prohibant tout crochet, la forêt y gagnerait même au prix de distributions gratuites de bois et à ce compte la classe vraiment nécessiteuse n'y perdrait assurément pas ».

Si nous avons traité si longuement la question des droits d'usage, c'est qu'elle est d'utilité primordiale au point de vue de la conservation des parties artistiques que nous souhaitons voir appelées sous peu : Réserves artistiques et biologiques.

Dans un prochain procès-verbal d'aménagement, qui serait le

(1) Un crochet non enté est simplement un croc formé d'une branche sciée à vingt-cinq centimètres de l'enfourchure sur la longueur de la perche et dont la résistance ne permet pas l'attaque des branches vertes. Certains augmentent la puissance du crochet de bois en l'enroulant de fil de fer.

statut de la forêt artistique et biologique, selon l'expression de Ren Stevens, il est indispensable que les vieilles réserves, comme le Ventes à la Reine, soient totalement préservées de toute déprédation faite même au nom du droit d'usage.

Depuis 20 ans que nous parcourons journellement les Ventes à l Reine, nous connaissons les gens qui parcourent ces réserves et ceu qui pillent ce magnifique musée, ce sont des ouvriers débauché étrangers au pays, quelques vieux rentiers, un alcoolique monc mane du délit forestier et de rares familles de Bouron qui viennei au bois par tradition.

Il est donc facile de supprimer toute intrusion dans les partie réservées.

Il ne s'agit que de vouloir.

Des textes juridiques arment le forestier. Nous avons vu que § 2 du Titre XVII de l'Ordonnance de 1669 permet de réprime toute atteinte portée aux chablis. Les décrets permettent le rach du droit d'usage ou l'offre de cantonnement. Paul Domet donr également la manière de solutionner la question par des distribu tions de bois.

Il ne suffit pas des seuls facteurs éphémères : la vigilance des pa ticuliers ou la bienveillance spontanée ou péniblement acquise c l'Administration forestière.

Il faut un décret d'aménagement spécial plus complet que cel de 1902, qui sera le Statut de la Forêt de Fontainebleau, Parc biol gique domanial.

N'oublions jamais que la partie réservée, que nous avons vou montrer à nos Sociétaires, dans toute sa parure d'automne, a é déclarée unique au monde par M. Delhys, Conservateur de la For de Soignes.

Les forestiers français doivent prendre à cœur de la présenter au étrangers dans toute sa beauté spéciale de très vieille futaie fra çaise, et dans toute son étendue : Ventes à la Reine, Gorge au Loups, plateau de la Mare aux Fées.

Notes sur certains Oiseaux observés dans les environs d'Épisy (Seine-et Marne)

par Leslie Poole-Smith

Épisy est particulièrement bien situé comme centre d'opérations e l'ornithologue amateur.

Dans un rayon de deux kilomètres, nous trouvons presque toutes es variétés de terrain : plaine, marais, bois, forêts, rivières, étangs, ôtes, etc.

La guerre a, certes, causé la disparition de la plupart du gibier à lumes, le plus répandu de cette région, mais, par contre, il s'y st installé depuis des variétés d'oiseaux que l'on n'y voyait que arement. Si la chasse était restée aussi facile qu'antérieurement, et i le prix des cartouches n'avait pas été augmenté, les différents iseaux auraient bien vite connu le sort du « Dodo » (1).

***

Parmi ces oiseaux menacés et communs que l'on a aujourd'hui la oie de voir ou d'entendre fréquemment, nous avons:

Le merle commun (*Turdus merula* L.), la grive litorne (*Turdus ilaris* L.), la grive draine (*Turdus viscivorus* L.), la grive mauvis *Turdus iliacus* L.), l'alouette des champs (*Alauda arvensis* L.), 'alouette huppée (*Galerida cristata* Boie), le râle d'eau (*Rallus quaticus* L.), le râle de Genêts (*Crex pratensis* Bechot) l'étour- neau (*Sturnus vulgaris* L.), les grèbes (*Podiceps cristatus* Lath. t *P. fluviatilis* Briss.).

***

Dans son « Catalogue raisonné des Oiseaux du Canton de Nemours (Seine-et-Marne) », René Babin mentionne la huppe (*Upupa epops* L.), comme étant assez commune ; jusqu'à cette année, elle avait été plutôt rare par ici, mais j'ai aujourd'hui le plaisir de signaler que j'ai vu dernièrement de nombreux spécimens de ces jolis et utiles oiseaux dans la localité. Je les rencontrai journellement dans le jardin adjacent à l'établissement de Pisciculture de Grattereau, et leur familiarité était surprenante.

Un autre oiseau, devenu rare, l'engoulevent (*Caprimulgus europaeus* L.), se voit et s'entend souvent si l'on sait où et quand le rencontrer.

(1) Nom vulgaire du Dronte, oiseau de l'île Maurice, découvert en 1598, marchant mal, incapable de voler, et qui fut rapidement détruit.

Cette année, un couple s'installa (1) dans les fougères, au coin d la route de Fontainebleau et de Marion des Roches, en face d « Plaines de Kosciuszko ». Il y avait deux œufs que je trouvai vers fin juin ; ensuite, je vis les jeunes une fois éclos : la femelle sur s nid, même après l'éclosion, me laissait approcher et avancer main à 50 centimètres de sa tête. Si je n'avais pas su qu'elle se tro vait là, j'aurais eu de grandes difficultés à l'apercevoir.

Il est vraiment regrettable qu'il y ait encore, en Europe, tant d superstitions et d'absurdes traditions au sujet de cet oiseau si int ressant, si inoffensif. Citons en quelques-unes : Ces oiseaux so accusés de traire les chèvres ! Mais ils ont aussi la réputation d rendre malade la race bovine en provoquant chez ces animaux u suppuration de la peau. Il est plus que probable que les oiseau sont attirés par les larves cuticoles de l'*Hypoderma bovis* De Ge qui déterminent chez les bovidés des tumeurs de la peau.

L'engoulevent est également accusé de jeter un « mauvais sort s'il vient à voler devant les fenêtres d'une habitation.

Parmi les oiseaux observés dans la région, mentionnés par Bab comme rares, se trouvent, d'après mes notes prises depuis 1910 :

La chouette hulotte (*Syrnium aluco* Brehm), trouvée morte la vieille Écluse, en 1920. J'en vois très rarement, mais je les entend très souvent à la nuit ; on ne peut pas se tromper sur son cri ;

Le torcol (*Yunx torquilla* L.), entre Épisy et Berville ;

Le serin méridional (*Serinus meridionalis* Bp.), en bordure d bois et jardins, entre le Lunain et la route de Nemours ;

La grive mauvis (*Turdus Iliacus* L.), dans mon jardin ;

Le rouge-queue du jardin (*Ruticilla Tithys* Brehm.), dans mo jardin ;

Le gobe-mouches gris (*Muscicapa grisola* Boie), dans mo jardin et derrière le moulin d'Épisy ;

Le bécasseau minute (*Pelidna minuta* Boie), tué sur le Loin étant en compagnie de M. Étienne Jean ;

Le vanneau huppé (*Vanellus cristatus* Meyer et Wolf), obser un vol. Un spécimen fut tué en compagnie de M. Étienne Jean, lie dit « But de la Justice », en 1913.

Le courlis (*Numenius arquata* Lath.). Au 30 septembre 192 il en existe un couple au « But de la Justice » avec deux peti retardataires ;

Le grèbe huppé (*Podiceps auritus* L., *cristatus* Briss.), étan de Villeron ;

(1) Cette espèce d'oiseau, pond directement à terre, sans faire de nid, aucun préparatif d'installation visible.

Collection CHARNAY d'après BULLY

Fontainebleau (Marlotte)

Le grèbe castagneux (*Podiceps fluviatilis* Briss.). Observé sur e Lunain et sur le Loing ;

Le butor étoilé (*Botaurus stellaris* Steph.). Observé un matin le novembre au lieu dit « La Trentaine », entre la route de Sorques t le Loing.

Le martinet (*Cypsalus Apus* Ill.), est une rareté dans notre voisiage immédiat. C'est une espèce que l'on confond souvent avec les irondelles, mais à part son vol, sa nourriture et ses périodes migrarices, elle n'a rien de commun avec l'hirondelle, ni dans ses habiudes, ni dans sa structure anatomique.

***

Citons le cas d'une corneille noire (*Corvus corone* L.), que j'ai u, à Épisy, pendant deux années, pêcher de façon systématique ans le canal entre l'écluse d'Épisy et « le large ». Les résultats de pêche paraissaient satisfaisants. L'année dernière, je surpris oiseau s'élevant avec un gardon vivant, trop vif ou trop glissant our son bec car, en m'apercevant, l'oiseau surpris, abandonna le oisson qui pesait 125 grammes.

***

J'avais toujours pensé que les hirondelles ne s'attaquaient qu'aux ouches plus ou moins nuisibles, moustiques grands et petits, etc. ; ais ayant, par curiosité, examiné les fientes tombées d'un nid, errière mon studio, je vis que la majeure partie des excréments se mposait d'ailes de coccinelles (*Coccinella 5-punctata* L. et *Adalia punctata* L.), (Dr Royer *det.*) espèces de Coléoptères, toutes deux une grande utilité, car elles détruisent les pucerons.

Espérons que la balance du bien et du mal reste néanmoins en veur des hirondelles !

La famille des hirondelles a les préférences des poètes et des turalistes depuis Virgile jusqu'à Gilbert White. Elle a été, de mps immémorial, la plus familière... et la plus mystérieuse. On sait migratrice ; elle disparaît et réapparaît à certains moments et isons, ce qui a donné lieu à de nombreuses théories. A mon avis, dée de sommeil hibernal est, en général, contraire à la logique, oique néanmoins je la trouve plausible jusqu'à un certain point ns le cas du Martin de sable (Hirondelle de rivage, *Cotyle paria* Boie).

En effet, je vis, en novembre 1911, par une belle journée, trois rtins de sable voletant sur le Canal du Loing. Il y a eu une

colonie de ces oiseaux dans les carrières à sable de M. Poirier, à Sorques, et j'ai tout lieu de croire que les oiseaux aperçus étaient des « retardataires » qui furent contraints d'hiverner dans leurs trous jusqu'à ce qu'une élévation de la température leur permit de prendre le départ.

Au sujet de la migration des hirondelles, j'ai pu noter que le 30 septembre 1922, alors que la température était de — 1°, aucune hirondelle n'était visible. Le 15 octobre, j'ai remarqué quelques hirondelles de fenêtre et le 30 du même mois quelques hirondelles de cheminée.

***

Notre collègue, M. L. Barbe a signalé (1) un cas d'albinisme qu'il observa personnellement, sur des hirondelles, en août 1917. Je n'ai pas eu jusqu'alors l'occasion de remarquer dans la région un cas similaire, mais le berger de la ferme de Mazagran a pu remarquer (ainsi que deux témoins dignes de foi, demeurant encore à Épisy), pendant toute la saison de 1906 un couple d'hirondelles blanches volant parmi les autres hirondelles au-dessus de son troupeau de moutons (Même remarque a été faite par notre collègue M. Gampert de Trin, cette année 1922).

Notre collègue, M. Étienne Jean, me signale que le berger de la ferme de Mazagran a vu, pendant la saison 1922, deux ou trois hirondelles blanches.

On trouve fréquemment l'albinisme dans la gent ailée, mais il est exceptionel de constater pareille abondance de cas dans la même famille et dans la même région.

Souris capturant et dévorant des mouches. — MM. J. Dupagny et A. Oudin rapportent les observations suivantes : au commencement du mois de novembre 1922, il nous a été donné d'assister, en spectateurs attentifs et très intéressés, au repas de deux souris mangeant des mouches.

Sans doute, s'agissait-il, pour elles, d'un mets de choix. La hardiesse avec laquelle elles sont restées tout à côté de nous et l'avidité avec laquelle les produits de leur chasse étaient consommés sur place nous l'ont prouvé.

---

(1) Cf. *Bull. Ass. Nat. Vallée Loing*, V [1922], fasc. 1, p. 18.

L'arrivée d'une souris sur l'appui de la fenêtre de l'atelier d'essais yrométriques où nous travaillions, et si près de nous que nous eus- ons pu la toucher en allongeant la main, nous étonna tout d'abord. otre surprise fut bien plus grande encore quand, après que l'ani- ıal nous eut un moment inspectés de la petite perle noire de son œil if, nous vîmes la jolie bestiole, d'un geste rapide et sûr, saisir, en ' dressant sur la vitre, une mouche qu'elle maintînt de ses deux ıttes antérieures rapprochées.

Puis elle s'assit commodément sur son train d'arrière et dévora 'estement la proie dont elle rejeta, en fin de compte, les ailes dédai- ıées.

Une seconde souris, survenue entre temps, imitait en tous points première et la chasse demeura très active pendant le temps assez ng que dura notre examen.

Bien qu'ayant prêté la plus vive attention à cette scène si nouvelle si inattendue pour nous, il ne nous a pas été possible de voir par ıel enchaînement de mouvements les mouches, saisies avec une erveilleuse adresse, étaient finalement toutes dévorées la tête la emière, les ailes en dehors, par les souris commodément assises, à manière dont un homme mangerait un petit pain tenu à deux ains et avec une rapidité extrême.

Les ailes restées sur le terrain de chasse attestèrent l'appétit des asseurs ; c'est par dizaines que les mouches furent sacrifiées sans e nos mouvements ni le bruit de nos voix ne vinrent un moment spendre l'ardeur des souris.

Nous regrettons de ne pouvoir déterminer l'espèce des souris ni le des mouches observées. Nous pouvons dire qu'il nous a semblé e les unes et les autres étaient de celles qu'on rencontre ordinaire- nt dans les lieux habités. Les mouches n'avaient pas cependant r légèreté des jours d'été ; leur vol était un peu lourd, et dans mosphère pesante de notre laboratoire surchauffé, elles succom- ent facilement sous l'agilité des sacrificateurs.

MYCOLOGIE

[Sommaire : L'année mycologique en 1922 à l'Association des Naturalistes.
Les trois expositions mycologiques.
Comment on prépare une exposition mycologique régionale :
A. Récolte des échantillons : Excursion mycologique-type, sur le territoi
de Bourron-Marlotte.
B. Disposition des échantillons.
Comptes rendus des trois expositions : à Moret, à Montargis et à Mo
tigny-sur-Loing.
Présentation des champignons les plus connus de la région du Loing, parn
es types exposés en 1922 (Conférence et démonstration de M. Adhémar Poinsard)

L'année mycologique, en 1922, à l'Association des Naturalistes

L'année 1921 avait été exceptionnellement détestable pour l
mycologues, par sa sécheresse et l'absence de champignons.

L'année 1922, grâce à une série de petites pluies d'été régulièr
ment répétées, assez copieuses en septembre, la nébulosité persi
tante, une température moyenne stable de + 15° à + 12° jusqu'a
15 octobre, a permis de reprendre les études mycologiques inte
rompues par la guerre et la sécheresse. Malgré ces conditions fav
rables, le degré hygrométrique moyen restant peu élevé, les écha
tillons ne sont pas, surtout dans la deuxième quinzaine d'octob
d'une beauté remarquable.

Mais les espèces sont nombreuses, et certains types, très rares
temps ordinaire, abondamment représentés (*Clavaria pistillaris* L
Polyporus hispidus Bull., *Hygrophorus penarius* Fries).

Les circonstances mycologiques s'étant assez brusquement mo
trées favorables dans la seconde quinzaine de septembre, il f
décidé, en très petit comité, d'organiser une exposition publique
champignons, le dimanche 24 septembre, à Moret.

Il est regrettable que la décision ait été prise aussi rapidemer
mais la faute en incombe au temps météorologique. Beaucoup de co
lègues n'avaient pas été préparés par des excursions préparatoire
impossibles faute de matériaux.

Cependant la bonne volonté aidant, les récoltes furent abondant
et fort belles pour certains.

Les trois expositions mycologiques

L'exposition de Moret, qui réunissait 200 espèces, fut suivie,
1er octobre, à Montargis, d'une seconde (199 espèces), puis d'u
troisième (186 espèces), le 15 octobre, à Montigny-sur-Loing.

Huit jours après, il n'y avait plus les éléments d'une quatriè
exposition réclamée par Nemours.

Organisation d'une exposition mycologique. — Une exposition ycologique régionale a pour but de mettre sous les yeux du public plus grande série possible de champignons types, conformes aux scriptions classiques, qui puissent être récoltés dans la région.

Ces échantillons types sont présentés à plusieurs exemplaires de veloppement différent, par ordre botanique, sous leur nom scien- ique et vulgaire, avec l'indication de leurs caractères anthropo- ntriques (comestibilité, nocivité, usage industriel).

Il existe des ouvrages spéciaux et des flores pour la détermination s espèces, mais pour la détermination exacte et rapide de o espèces, qui figurent à une exposition, il faut la compétence d'un ycologue de carrière, de même que pour la récolte. Sur le terrain, ant de partir, le mycologue doit avoir la connaissance précise de s espèces et de leur station probable, le plus souvent certaine. Il à coup sûr et emmène ses élèves. C'est le moment où s'acquiert connaissance mycologique véritable.

A. Récolte des échantillons

Type d'exploration mycologique d'une région, Bourron (Seine-et-Marne)

Nous donnons comme type cette exploration mycologique du territoire de urron-Marlotte, parce qu'il est connu dans ses moindres détails par M. A. NSARD, qui y pratique la mycologie depuis plus de trente ans. Ce territoire résente les principaux facies du Gâtinais : facies de coteaux calcaires (Trem- aux, Ventes Cumier, Emblard, Nicolas, à la Reine), facies de mares tour- ises (Mares aux Fées), facies de coteaux siliceux (Étroitures, Long-Rocher, cher de Bourron), facies de plaine sableuse (Grande Vallée, Plaine verte, s de Villiers, bois Chardon, St-Léger), facies de coteaux calcaires en bor- e de rivière (Pentière, côte de Bourron), facies de vallée (les prairies du ng) ; des substrata divers (on appelle ainsi la couverture morte où végète champignon) et les types classiques de stations mycologiques, ventes es, grands bois, bois de résineux, bois mêlés, hêtraies, bruyères, taillis, mps fumés, friches, prairies, vieux arbres forestiers et fruitiers, bords aux boisés, routes plantées et chemins herbus].

En vue de récolter les échantillons devant figurer à l'exposition Montigny-sur-Loing, notre maître mycologue, M. Adhémar POIN- D a convoqué ses élèves, à sa maison de la rue Pasteur, à Bour- , le mercredi 12 octobre, à 7 heures précises. M. Paul DUMÉE, sorier de la Société mycologique de France, auteur d'ouvrages ssiques, nous accompagne.

Chacun est muni d'un panier, connu dans le pays sous le nom de lint ». En poche : un bon couteau, quelques sacs à raisin en papier posulfité, crayon, cartes de visite coupées en trois et en biseau, un rnal. L'un de nous a une lame d'échardonnoir.

Nous savons déjà récolter un champignon. Il doit être entier,

intact, peu avancé, non piqué des insectes et sans aucuns déb étrangers au pied. Certains échantillons, dont le pied profondéme implanté doit être respecté (*Collybia longipes* B., *C. radicata* F *Pholiota radicosa* B.), sont enlevés au couteau. Pour les autres, doigt passé en crochet sous le pied suffit. Les espèces lignico adhérentes et haut placées sur les arbres sont détachées à l'éch donnoir fixé sur une perche cueillie sur les lieux. Les échantillo sont placés à mesure dans le flint, les plus gros au fond, déli tement, sans tasser et sans emballage d'aucune sorte. Les espè délicates (mycènes, psathyrelles, coprins, clavaires fragiles) s enveloppées de journal, les espèces gluantes ou gélatineuses salissantes sont glissées dans un sac à raisin.

M. Dumée est au centre de la troupe, déployée en tirailleurs.

Les espèces sont appelées à haute voix, à mesure des trouvaill contrôlées s'il y a doute, remises à détermination ultérieure, si el sont difficiles et rares.

La récolte commence dans le jardin même de M. Poinsard.

Voici le gros *Bovista gigantea* Batsch., le *Volvaria gloio phala* DC. le *Psalliota arvensis* Sch. dans le sable d'une asp gière, *Polyporus prunastri* DC. sur un vieux prunier, *Scle derma vulgare* Fr. sous des tilleuls, *Tricholoma arcuatum* var. *brevipes* B. dans un champ.

On gagne les taillis par la Route Neuve des Ventes Nicolas, p longement de la rue Pasteur. Cette route, de récente création, rejo la Route Nationale n° 7, au fond d'une vallée sèche, érodée dans sable de Fontainebleau et le calcaire de Beauce. Cet endroit répo à la description type de Verlot : station mi-ombragée, fraîche et trop humide, où se remarque une végétation luxuriante et variée.

Le sol des taillis composé d'éboulis sableux sur pentes et enri de tous les apports usés des habitants de Bourron, nourrit une fl herbacée rudérale. Les coupes de plants mêlés (feuillus, résine acacias), faites par petites parcelles sur des sujets âgés de 2 25 ans au plus, renouvellent les conditions du sous-bois et lumière, ce qui entraîne une grande variété dans la distribution champignons. Telles espèces abondantes une année, disparaiss pour longtemps, à mesure de la régénération des taillis.

Une rapide exploration apporte dans nos paniers : *Aman citrina* Sch., *Amanita phalloides* Fr., *Amanita vaginata* Bu *Lepiota cristata* A. et S., *Lepiota procera* Scop. ou coime dans une coupe récente couverte de fougères et de genêts, *Arm laria mellea* L. au pied de baliveaux, *Tricholoma nudum* Bu *Collybia grammocephala* Bull., *Collybia butyracea* Fr., *L caria laccata* Scop. et sa variété *proxima* Boud.

Voici la série des Clitocybes : *Clitocybe inversa* Scop., aux tonnoirs orangés, *Cl. clavipes* Pers., *Cl. viridis* Scop. ou clitobe odorant à odeur d'anis caractérisée, *Cl. infundibuliformis* Fr. Parmi un « rond de sorcière » formé de *Clitocybe nebularis* ıtsch , nous choisissons les exemplaires les plus jeunes.

Mycena pura Persoon et *Mycena galericulata* Fr., petites ɔèces fragiles sont enveloppées dans du journal. Les lactaires : *subdulcis* B., *L. theiogalus* B., *L. uvidus* Fr., *L. blennius* Fr. ıt reconnus à la cassure et à la couleur de leur lait.

On peut trouver le *Phallus impudicus* L. à l'odeur de charogne. Nous ramassons quelques exemplaires de *Marasmius rotula* op. et *M. peronatus* Boet, le *Stropharia æruginosa* Curt.

En revenant sur la route des Ventes Nicolas, dans une dépression ːs du chemin de bornage, voici le rare *Collybia longipes* Fr., i est tirée du sol avec précaution ; son pied atteint 25 centimètres profondeur.

Des psathyrelles, des psathyres, des coprins chevelus sont repérés ong de la route, espèces éphémères à cueillir le matin de l'expoon. Au pied des Gâtines, voici *Lepiota acutesquamosa* Fr., un ı plus haut dans la pente, *Polyporus lucidus* Leys.

Dans les fossés, qui longent la route, on cueille *Helvella crispa* r., var. *lacunosa* Boud., *Clavaria pistillaris* L., *Tricholoma sula* B.

Nous explorons les pentes pour trouver *Hygrophorus eburneus* et sa variété *cossus* Sow., *Tricholoma terreum* Sch. Non loin la carrière, nous trouvons *Helvella pithiophylla* Fr., dans la ression qui borde l'ancien chemin de Bourron à Fontainebleau. hasard nous amène sur *Cyathus sericeus* Sch. [Nidulariées].

Nous revenons sur la pente calcaire qui surplombe la route des ts de Marlotte, à peine couverte de terre végétale où rampe le re, sur une vieille souche de pin, nous détachons *Paxillus atroentosus* Batsch.

e plateau calcaire est ici excorié et l'amorce d'une « goulotte » s donne accès dans la futaie de hêtres, où M. Poinsard nous ıale une abondance d'espèces intéressantes. Nous sommes dans IIIe série, parcelles G², région mycologique très riche : station utaie de hêtres presque centenaires, sur sol calcaire avec tapis poil de loup » et de feuilles mortes. Nous nous empressons de llir *Pleurotus geogenius* DC., peu commun, *Hygrophorus virːus* Wulf., *Tricholoma amarum* Boud., *Tr. personatum* *Collybia radicata* Fr. ; de nombreux cortinaires : *Cortinafulgens* A. et S , *C. collinitus* Sow., *C. cinnabarinus* Fr., *C. ·actus* Fr , *C. cinnamomeus* Fr., *C. torvus* Fr., *C. albo-viola-*

ceus Fr., *C. brunneus* Pers., *C. glaucopus* Sow., *Hebelom crustuliniforme* B., *Hydnum repandum* L., *Marasmius hariol rum* Boud., *Collybia erythropus* Pers., parmi des espèces dé rencontrées. *Boletus satanas* Lenz, pousse ici en septembre.

A l'extrémité du plateau dominant la route des Ventes Nicola voici *Phallus caninus* L., sous un fourré de jeunes hêtres et c broussailles (troënes, viornes, cornouilliers, fusains).

La route Rossini est prise comme axe de ralliement à son amor sur la route du Fusil, pour les chercheurs égayés vers le carrefo à la recherche de *Psalliota silvatica* Sch. et *Ps. campestris syl cola* Vitt., d'une abondance anormale (10 fois plus qu'en ann normale) du *Craterellus cornucopioides* L. (trompette des mor et *Cantarellus cibarius* Fr. (chanterelle).

Le massif forestier VIII, I[e] (chênes et charmes), qui borde le cô sud de la Route Rossini contient dans la mousse et les graminé de magnifiques *Clavaria flava* Fr., *Cratellerus tubæformis* F *Tricholoma russula* B., *Entoloma lividum* B., ce dernier précie comme échantillon vénéneux d'exposition, sinon mortel.

Le purgatif *Panus stipticus* Fr. est détaché de nombreus souches, vestiges d'une exploitation précédente, *Crepidotus mol* Fr. est cueilli avec la brindille qui le supporte.

Voici des quantités d'*Amanita citrina* Fr., et d'*A. phalloid* Fr., de *Russula emetica* Sch., *R. cyanoxantha* Sch. (charbo nier), des touffes d'*Hypholoma fasciculare* Huds. et d'*H. subl teritium* S.

Les souches nues sont recouvertes de *Polyporus picipes* Fr., *versicolor* L., *Schyzophyllum commune* Pers. ; les souches mo sues se hérissent de *Xylaria hypoxylon* L., de *Calocera visco* Fr. Un tas de rondins coupés l'année précédente donne *Bulgar inquinans* Fr., et quelques Myxomycètes à déterminer. Au pied vieilles souches branlantes presque pourries, on trouve *Pluteus c vinus* Pers. Voici *Tricholoma murinaceum* Fr. voisin du *terreum* Fr., le *Tr. sejunctum* Fr., des quantités de *Clavaria p tillaris* L., fait exceptionnel. Sur une souche de chêne, nous dé chons *Dedalæa quercina* L., aux pores lamelliformes, *Trame gibbosa* Sch., verdâtre sur le bois dur du hêtre. Dans la mous *Hydnum zonatum* Batsch., *H. amicum* Q. augmentent la collecti plus loin *H. ferrugineum* Fr., *Clavaria cinerea* B., *Cl. rug* B., sont enlevés à leur tour ; *Coprinus micaceus* Bull. esp éphémère est laissée.

Il faut aller plus loin. On regagne la route Rossini, et jusqu' carrefour où aboutit le chemin du Cormier, dans les herbes, trouve *Clavaria vermicularis* Sc., et de nombreuses russul

t. nigricaus B., *R. densifolia* Sécr., *R. ochracea* A. et S., *R. intera* L.

Nous voici au vieux chemin de Fontainebleau à Marlotte et à la oute de la Grande Mare, à notre droite est un cercle de grands hampignons blancs en entonnoir. Est-ce *Russula delica* Fr. ou *actarius piperatus* Sc. ? La cassure donne du lait, dont s'abreuve n novice. Une saveur atrocement poivrée confirme le diagnostic, la grande joie de la troupe.

A soixante pas de là, une sente de fauves, agrémentée de collets e gros fil de fer, nous amène par le court à la dépression de la rande-Vallée. Nous y ramassons *Tricholoma sulfureum* B., *Peiza onotica* Pers., et le hasard nous donne le très rare *Polyporus fontagnei* Fr. Nous voilà dans la Grande Vallée, autre très riche tation bien abritée et d'exposition Est-Ouest. A gauche et à droite e l'amorce de la route des Barnolets, dans la futaie de chênes de la XI^e^ série, parcelles 37, nous trouvons *Tricholoma conglobatum* itt., *Amanita rubescens* Fr., *Tricholoma saponaceum* Fr., *Clitocybe rivulosa* Pers. var. *cerussata* Fr., *Lactarius azonites* B., *Russula virescens* Sch., *Russula integra* L. Il nous manque *Russula mustelina* Fr., *Russula lutea* Huds., et plusieurs espèces puisées depuis août.

Au bord des roches, voici : *Cortinarius impennis* Fr., *Cortinarius hæmatochelis* B., *C. semisanguineus* Brig., *Lactarius blenius* Fr. var. *turpis* Weinm., *H. repandum* L. var. *rufescens* ers., *Pholiota caperata* Pers. et *Ph. radicosa* B.

Sous les bouleaux, près du poste forestier de la Grande Vallée, ous recueillons *Polyporus betulinus* B. et *Amanita muscaria* L., ont les exemplaires sont loin d'atteindre la taille de ceux des bois e Cugny. Avant de couper le chemin de Fontainebleau à Marlotte chemin de G. C. n° 58, de Fontainebleau à Égreville), pour gagner le anton des Étroitures au peuplement résineux, nous attendons une artie des mycologues, qui sont allés explorer les hauteurs jusqu'au hamp de tir de Bourron-Marlotte pour tâcher de trouver *Russula urata* With., *Pholiota aurea* Sow. et la très rare *Amanita cæarea* Scop., signalée par M. Poinsard, en 1905, 1911 et 1912 (1).

Les recherches ont été vaines, — heureusement que l'exposition n sera complémentairement pourvue par la Forêt de Champagne, ù l'oronge est plus fréquente.

Nous passons la route macadamisée, nous voici au pied des itons rocheux des Étroitures, flanc Sud, dans un massif mêlé de ésineux (pin sylvestre) et de jeunes chênes. C'est la station des

(1) Cf. A. Poinsard. Note sur les stations d'*Amanita cæsarea* Scop., dans la égion du Loing, in *Bull. Ass. Nat. Vallée Loing*, I, [1913], p. 43.

bolets. Voici de magnifiques exemplaires de *Boletus lurid* Schaeff., *Boletus scaber* B. et sa variété *aurantiacus* B., *B. cy nescens* B., *Boletus badius* Fr. Nous nous dirigeons vers la Plai Verte, parmi les châtaigniers et les pins, où la Russule de Quélet e très abondante.

Nous rencontrons *Tricholoma rutilans* Sch., *Collybia macula* A. et S., dans les aiguilles de pin, *Cantharellus aurantiac* Wulf., *Boletus granulatus* L.

Avant d'arriver à la route de la Mort, à droite de notre rout dans la bruyère, nous cherchons *Amanita junquillea* Q., *Hygr phorus conicus* Sc., *Collybia conigena* Pers. Sous un grand p sylvestre, celui qui porte la plaque forestière, au rond point, u grand cercle d'*Hygrophorus penarius* Fr., bien déterminé p Boudier sur des exemplaires précédemment envoyés, arrête l mycologues. M. Dufour lui donnerait le nom de *Clitocybe par doxa* (1). On détache un mycologue au pied des rochers pour ra porter les débris du *Calvatia saccata* Fl. dan.

La route de la Mort, qui s'engage dans un col des Étroiture entre les parcelles 39 et 40 de la XXIe série, nous amène sur u station purement résineuse, à sous bois de germandrée scorodoni bruyère et genêts, très riche en champignons spéciaux : *Bolet bovinus* Fr., *Paxillus involutus* Batsch,, *Lactarius rufus* Scop *Tricholoma rutilans* L., *Boletus luteus* L., *Hydnum imbricatu* L., *Hydnum auriscalpium* L., *Gomphidius viscidus* L. et *G. gl tinosus* Sch.

Si nous n'avions déjà le rare *Tricholoma equestre* L., trou précédemment au rocher Saint-Étienne, à Villiers-sous-Grès, il fa drait le chercher par ici, dans le sable fin. En 1906, M. Poinsard trouvé là : *Pluteus umbrosus* Pers. et *Volvaria Loveiana* B. K parasite sur *Clitocybe nebularis* Batsch.

Les Étroitures sont franchies ; nous voici sur la route herbue d Long Rocher, nous trouvons *Flammula sapinea* Fr. sur un souche de pin, *Leptonia euchlorum* Lasch. dans les grand herbes, *Tremellodon gelatinosum* Scop. sur une souche de pi coupée en 1918. Une rangée d'épicéas promet la présence de *Geaste hygrometricus* Vitt. et de *Lactarius deliciosus* Q.

Nous franchissons à nouveau le chemin G. C. n° 58, et nou voici entre les Étroitures et le Rocher Boulin dans une vaste plain de genêts et de jeunes bouleaux, qui regénèrent spontanément l pineraie abattue, à la suite du grand incendie de 1911. M. Poinsar rappelle qu'en 1912, le terrain fut couvert de *Funaria hygrome*

(1) A l'exposition mycologique du Muséum, les exemplaires emportés pa M. Paul Dumée ont figuré sous le nom d'*Hygrophorus penarius* Fr.

rica, donna en quantité les espèces spéciales, *Flammula carbo-aria* Fr., *Mycena atrocyanea* Batsch., *Psilocybe sarcocephala* r., *Peziza anthrocobia* et *Peziza nitida* l'année suivante.

Dans la parcelle XI[e] D[7], à sous sol calcaire d'éboulis sur pente, ous trouvons *Tricholoma panœolum* Fr., l'argouanne, dans les erbes, sous de petits chênes et dans le sable de la route, le petit *lavaria citrina* Q. en trainées.

Le temps presse, nous avons à enlever *Tremella mesenterica* etz., sur les arbres brûlés du plateau de la Mare aux Fées, sur quel nous remontons par la Route de la Grande Mare. La Route u chêne Pinguet, passant à travers les parcelles 35, nous ramène la Route Ronde, Il nous reste à explorer une station unique dans région de Paris : le canton des Ventes à la Reine, vieille futaie sée tricentenaire (XXI[e] série, Groupe VI, parcelles 32, 33, 34, 35 - 100 hectares de superficie environ — sable argilo-calcaire assez ofond et fertile).

Proportions de son peuplement: chêne 1, hêtre 8, charme 1, âgés 110 à 300 ans. Fourrés et gaulis de hêtres (semis naturel) avec uelques petites taches de charmes, dominés par de très nombreuses eilles écorces, hêtre, charme et chêne, isolés ou par bouquets, assif complet, serré, bien venant; inventaire forestier 1902.

C'est dans ces lieux obscurs et très ombragés que nous allons cueillir, sur de vieilles souches, des chablis pourris et des rameaux orts, brisés par le vent, de curieuses mucorinées, de nombreux comycètes, le groupe si singulier des Myxomycètes et de nom-euses espèces lignicoles spéciales à ce milieu usé. Éclairée par un ir de cathédrale, la futaie est parée de productions fungiques d'un et décoratif impossible à reproduire. Sur les débris d'un hêtre rri, voici les touffes blanches de l'*Hydnum coralloides* L. ôté, un hêtre brisé se drape de *Stereum insigne*. Des rameaux se issent de *Stereum ferrugineum* B., en peignes d'or. Les nches moussues sont couvertes de *Phlebia merismoides* Fr., *rpex obliquus* Fr., d'*Exidia glandulosa* Bull., de *Lycoperdon iforme* Schaeff.; les brindilles sont engainées de *Corticium*, *Radulum*, d'*Odontia*, de *Crepidotus mollis* Fr. Nous sommes recherche des grands Polypores : *Polyporus fomentarius* L., adouvier, *P. igniarius* L., *P. brumalis* Fr., *P. adustus*, le rare *perenneis* Fr. Près de la route de la Gorge aux Loups, on se ntre une souche de hêtres qui porte dans le coupon 35, des touffes *Polyporus giganteus* Dumée. Le *Trametes gibbosa* Pers., le varia *stricta* Pers., vénéneux, sont enlevés sur un hêtre bé, ainsi que le blanc *Armillaria mucida* Schrad., que nous sons dans un sac, à cause de sa nature gluante.

Nous allons vers un hêtre pourri, encore debout, prendre le *Pleu rotus ostreatus* Jacq. et *Pleurotus mastrucatus* Fr., et plus loin l *Pholiota aurivella* Batsch. Dans ces lieux, on trouve également une époque moins avancée: *Collybia fusipes* Bull., les *Lycoperdo gemmatum* Tc., *cœlatum* Fr., *echinatum* Pers. et *excipuliform* Scop. très avancés maintenant. Les chênes portent dès septembr la rouge *Fistulina hepatica* Huds., où langue de bœuf, et l hêtres l'*Hydnum cirratum* Sw. et *H. erinaceum* Bull. et *Sist trema pachyodon* Pers. Mais il faut les chercher minutieusemen car ils sont très rares.

Nous voici de retour à Bouron par le carrefour des Forts de Ma lotte, pour prendre un repas bien mérité.

Mais auparavant, les paniers sont déballés sur la grande table d la salle à manger de M. Poinsard, pour se « ressuyer » jusqu'a dimanche matin. Malgré ces précautions, bien des échantillor manqueront à l'appel.

L'après-midi, l'exploration se complète par les régions déco vertes du territoire de Bouron.

La pelouse du terrain de jeux municipal donne *Marasmius ore des* Schaeff., faux mousseron. Les billes de peupliers du chanti Monnier fournissent *Pholiota destruens* Brond., *Thelephora lil cina* Pers., *Schizophyllum commune* Fr.

De vieux cerisiers peuvent porter le *Polyporus sulfureus* B., vieux noyers le *Polyporus squamosus* Huds., on les examine un un en se rendant, par la route de Grez (chemin de G. C., nº 104) St-Léger. Le chemin neuf des Fougères nous mène dans des mass de peupliers, sous lesquels nous trouvons aux endroits découver le grand *Lactarius controversus* Fr. Les parties humides du rû Bourron sont franchies et le hasard nous fait tomber sur un *Mitru paludosa* Fr. Plus loin, c'est le petit *Verpa digitaliformis* Pe Nous regagnons la station de Bourron par le chemin du moulin la Fosse, dit du Lavoir, et notre collection s'enrichit de *Coprin atramentarius* B., *Bolbitius hydrophilus*. Sous la haie de résine mais à cause des peupliers proches, voici le *Tricholoma striatu* Schaeff. var. *pessundatum* Fr. et plus loin, *Amanita solitar* Bull. et *A. strobiliformis* Paul. Le long du mur du châte dans le talus, nous enlevons *Lepiota erminea* Fr. et *Scle derma verrucosum* B.

A l'endroit où une scierie débite les arbres du Grand Parc, brû par l'incendie de 1921, il existait autrefois un bois de résineux, de nombreuses espèces faisaient le bonheur du Groupe mycologi de Fontainebleau. Aujourd'hui, il ne reste plus que quelques copr chevelus et des coimelles. Mais en allant sur Villiers, on p

écolter *Pholiota precox* Pers., *Geaster fornicatus* Huds., *nocybe fastigiata* Schaeff.

Dans d'autres secteurs mycologiques, les membres de l'Assciation nt aussi poussé leur exploration. Nous en verrons le résultat à 'Exposition.

B. Disposition des échantillons

Les échantillons étalés sur la table et bien déterminés se sont ressuyés » ; les voilà de meilleure conservation avec un déchet 'un tiers. Ils sont remis dans le « flint » et transportés sur le lieu 'exposition.

Quatre « flints » renferment 180 espèces types de notre région. 'est le fond de collection assuré, sans lequel il est inutile de rien ntreprendre. Par chemin de fer ou par auto, avec d'infinies précautions, le précieux fardeau est acheminé la veille où le matin ıême.

Par les soins du Secrétaire général, aidé des collègues de la locaté, les convocations et annonces ont été faites (lettres, avis à la resse, tambourinage, affichage).

Au lieu d'exposition choisi, une grande salle, la plus grande posble et bien éclairée (salle de mairie, salle de danse, salle de réuion municipale), a été retenue une semaine à l'avance pour toute la ›urnée, et même la veille de l'exposition.

Des banderoles, d'au moins 3 m. de longueur sur 0 m. 75 cent. de rgeur, illustrées par nos artistes, ornent les entrées.

Il faut au minimum 25 mètres de table d'une largeur de 1 mètre ables de marché, tables de réfectoire d'écoles ou tables de restauınt), pour l'étalage des échantillons.

Des feuilles de papier à affiches blanc recouvrent les tables.

Un jeu de 230 assiettes rectangulaires de carton godronné 5 cm × 20cm), du genre assiettes de pâtissier, s'alignent sur la ble, contenant chacune l'étiquette de l'espèce, dans la succession ›tanique.

La collection des étiquettes, format 8 × 12, des espèces exposées s années précédentes, permet cet étiquetage rapide.

Cette organisation bien arrêtée, se réalise rapidement au moyen un minimum de six collègues de bonne volonté, un à l'affichage térieur, deux au dressage des tables louées à l'industrie, deux à disposition de la nappe, des assiettes et des étiquettes.

Ceci fait, le travail délicat commence.

Bien au jour, M. Poinsard s'asseoit au milieu de la table, une pile assiettes vides à sa droite, un panier plein de champignons à sa uche, il tire un échantillon, l'examine et le pose sur une assiette

en donnant son nom. Ses meilleurs élèves portent l'échantillon à sa place, l'étiquètent et placent l'assiette, en substitution de l'assiette vide qu'ils rapportent près du déterminateur et les paniers s'épuisent ainsi.

On passe au triage des autres envois, les échantillons nouveaux s'intercalent dans les anciens à la place des échantillons manquant Avec l'habitude, le travail commencé à 8 heures, s'achève vers midi

Les assiettes s'enrichissent des échantillons frais, cueillis le matin même par des collègues connaissant d'avance les stations.

Avant l'ouverture officielle fixée à 2 h. de l'après-midi, on achève les déterminations difficiles et le fignolage esthétique (tapis de mousses, touffes de fougères, motifs de champignons, tableaux et planches, indications au public). Il est 2 heures, on inaugure officiellement et le public se presse, curieux et avide de connaître jusqu'au coucher du soleil.

Première exposition du 24 septembre 1922 à Moret-sur-Loing

Cette première exposition eut lieu à l'Hôtel de Ville de Moret dans la salle de la Justice de Paix, mise gracieusement à notre disposition par la municipalité.

Chose remarquable, le degré hygrométrique moyen restant fort bas (cette année se trouve encore dans la période sèche du cycle de Brückner), les champignons étaient piqués par les insectes et la conservation très difficile. De superbes *Pluteus cervinus* et *Boletus satanas* ne purent être exposés, ils s'étaient liquéfiés dans la nuit du samedi au dimanche.

Mais de superbes échantillons d'*Amanita cæsarea*, d'*Amanita muscaria*, de *Lepiota procera*, de *Psalliota* de diverses espèces de *Boletus edulis, scaber* et *aurantiacus*, des clavaires, resplendissaient au milieu des espèces plus rares. Mlle Simonne Moreau, de Montigny, avait décroché *Sparassis crispa* Friès, dans le bois de Nanteau.

Les collègues mycologues et mycophages s'étaient réparti les secteurs de cueillette. La partie Sud de la Forêt de Fontainebleau Bourron, Marlotte, Montigny, Villiers, Grès, la Genevraye, Cugny les bois d'Ève, de Nanteau, la vallée de l'Avocat, la forêt de Champagne, les bois de Graville, ont été explorés le jeudi, vendredi samedi et dimanche matin par MM. et Mmes Gampert, Poole-Smith Campi, garde forestier de la Gravine, Étienne Jean, Henri Barbier Bobin, Narme, Malherbe, Sclingand, David, de Thomery, Richard J. Virion, Attila Bourdin, Forget, Germaine Batelot, Franci

)ELHAYE, Jean et Jacques DALMON, PANIER, GUITAT, ROBERT, MIGNON, [uma GILLET, DYER, EDE, etc., etc.

A signaler les envois particulièrement frais et intéressants de IM. GAMPERT, POOLE-SMITH, Dr ROBLIN, de Flamboin, et Adhémar 'OINSARD. Nos autres collègues ont eu des envois moins beaux, arce que trop tassés dans les paniers ou les boîtes.

L'emballage de mousse, de feuilles, de terre est désastreux. Ceci it pour la prochaine exposition. Rien ou une enveloppe de papier)urnal à peine chiffonnée pour faire ressort et éviter les froisse- ıents.

Toutes les déterminations furent faites par M. Adhémar POINSARD, uquel incomba la rude tâche de classer tous les envois, après trois)urs de recherches personnelles à Bourron, Montigny, Villiers-)us-Grès.

M. Paul DUMÉE voulut bien assister M. POINSARD et contrôler)utes les déterminations.

210 espèces furent exposées.

Pour éviter les redites avec les espèces exposées à Montargis, ous ne donnons que la liste des espèces que nous ne retrouverons i à Montargis, ni à Montigny. Ce sont :

Basidiomycètes

AGARICINÉES

manita cæsarea Sc.
— *strobiliformis* Vitt.
— *junquillea* Q.
— *porphyria* A. et S.
rmillaria aurantia Schæf.
richoloma conglobatum Vitt.
— *glaucocanum* Bress.
— *sævum* Fr.
— *grammopodium* B.
ollybia butyracea B.
litocybe clavipes Pers.
— *infundibuliformis* Schæf.
lycena pura Pers.
antharellus tubæformis Fr.
entinus tigrinus B.
actarius vellereus Fr.
— *rufus* Sc.
ussula sanguinea B.
— *xerampelina* Sch.
— *virescens* Sch.
repidotus junquillea Paul.
ntoloma nidorosum Fr.
luteus cervinus Sch. var. *patricius* Schultz.
Pluteus leoninus Sch.
Cortinarius violaceus L.
— *quadricolor* Sc.
— *cinnabarinus* Fr.
— *sanguineus* Wulf.
— *hinnuleus* Sow.
Galera tenera Sch.
Psalliota arvensis Sch.
Lenzites tricolor Bull.
Boletus cyanescens B.
— *badius* Fr,
— *subtomentosus* L.
— *luridus* Sch.
— *edulis* var. *attenuatus* Guitat.
Poria vitrea Pers.
Polyporus versicolor L.
Lycoperdon echinatum Pers.
— *cælatum* B.
Cyathus sericeus Sch.
Phallus caninus Huds.
— *impudicus* L.
Calocera cornea Batsch.
Bulgaria inquinans Fr.

La foule des curieux et des amateurs ne cessa de circuler av intérêt, de 14 heures à 17 heures entre les tables d'exposition, at rée par la publicité toujours gracieuse du *Briard* et de *la Br* des invitations personnelles ou même une originale enseigne due talent de notre collègue Numa GILLET.

M. Albert ROBINET prit une photographie de l'exposition avant dislocation.

Et on se donna rendez-vous pour le dimanche suivant, à Mo targis.

Deuxième exposition du 1er octobre 1922 à Montargis (Loiret)

Cette exposition eut lieu dans d'excellentes conditions, grâce l'aide apportée par notre collègue M. GAUMONT, directeur de Station entomologique de Chalette.

M. le Sous-Préfet et M. le Maire de Montargis avaient bien vou accepter la Présidence d'honneur de cette réunion, qui a été relat par *Le Gâtinais*.

199 espèces ont été exposées, dont voici la liste entière :

Basidiomycètes

AGARICINÉES

Amanita phalloides Fr.
— *citrina* Sch.
— *muscaria* L.
— *rubescens* Fr.
— *pantherina* D C.
— *vaginata* Fr.
— *solitaria* Fr.
Lepiota procera Scop.
— *procera* var. *rhacodes* Vitt.
— *cristata* A. et S.
— *acutesquamosa* Wein.
— *cepœstipes* Sow.
— *excoriata* Fr.
— *naucina* Fr.
Armillaria calligata var. *focalis* Fr.
— *mellea* Vahl.
— *mucida* Schr.
Tricholoma personatum Fr.
— *nudum* B.
— *striatum* Fr.
— — Var. *pessundatum* Fr.
— *sulfureum* B.
— *terreum* Schr.
— *murinaceum* Fr.
Tricholoma albo-brunneum Fries.
— *brevipes* Fr.
— *columbetta* Fries
— *sejunctum* Fries.
— *resplendens* Fries.
— *saponaceum* Fr.
— *equestre* L.
— *rutilans* Sch.
— *russula* B.
Mycena galericulata Fr.
Collybia fusipes B.
— *maculata* A. et S.
— *conigena* Pers.
— *radicata* Fr.
— *longipes* B.
— *pachyphylla* Fr.
Clitocybe nebularis Batsch.
— *viridis* Scop.
— *inversa* Scop.
— *rivulosa* var. *cerussata* Fr
Hygrophorus penarius Fr.
Laccaria laccata Scop.
Hygrophorus eburneus B.
— *chrysodon* Fr.
— *conicus* Scop.

ıtharellus *aurantiacus* Wulf.
— *cibarius* Fr.
ctarius *pallidus* Pers.
— *deliciosus* L.
— *terminosus* Sch.
— *theiogalus* B.
— *uvidus* Fr.
— *piperatus* Scop.
— *scrobiculatus* Scop.
— *plumbeus* B. var. *turpis* Wein.
— *subdulcis* B.
— *blennius* Fr.
— *controversus* Fr.
— *plumbeus* B.
ssula *lepida* Fr.
— *delica* Fr.
— *mustelina* Fr.
— *ochroleuca* Pers.
— *aurata* With
— *cyanoxantha* Sch.
— *depallens* Pers.
— *emetica* Sch.
— *nigricans* B.
— *Queleti* Fr.
eurotus *mastrucatus* Fr
— *geogenius* Fr.
— *conchatus* B.
— *ulmarius* B.
— *lignatilis* Fr.
ırasmius *oreades* Bolt.
— *rotula* Scop.
nus *stipticus* B.
hizophyllum *commune* Fr.
lvaria *gloiocephala* Fr.
toloma *lividum* B,
— *rhodopolium* Fr.
uteus *cervinus* Sch.

Clitopilus orcella Fr.
Pholiota destruens Brond.
— *aurea* Fr.
— *aurivella* Batsch.
— *caperata* Pers.
— *terrigena* Fr.
Cortinarius brunneus Pers.
— *impennis* Fr.
— *torvus* Fr.
— *semisanguineus* Quélet.
— *infractus* Fr.
— *multiformis* Fr.
— *alboviolaceus* Pers.
— *purpurascens* Fr. var. *cœrulescens* Sch.
— *glaucopus* Sch.
— *fulgens* A. et S.
— *collinitus* Sow.
— *cinnamomeus* Fr.
Gomphidius viscidus L.
Hebeloma crustiliniformis B.
Inocybe fastigiata Sch.
Paxillus involutus Batsch.
— *atratomentosus* Batsch.
— *lamellirugus* D C.
Pratella xanthoderma Gen.
Psalliota campestris var. *sylvicola* Vitt.
— *campestris* L.
— *sylvatica* Schr.
Stropharia æruginosa Curt.
Hypholoma fasciculare Huds.
— *sublateritium* S.
— *epixanthum* Fr.
Coprinus micaceus B.
— *picaceus* Fr.
— *comatus* Fr.
— *atramentarius* B.
Panæolus papilionaceus Fr.

POLYPORÉES

nzites *abietina* B.
edalea *quercina* L.
letus *scaber* B.
— — var. *aurantiacus* Sow.
— *erythropus* Pers.
— *edulis* B.
— *felleus* B.
— *luteus* L.
— *chrysenteron* B.
— *bovinus* Kr.
— *variegatus* Swartz.
— *castaneus* B.
stulina *hepatica* B.
erulius *tremelloides* Schrad.
lyporus *hispidus* B.

Polyporus applanatus Pers.
— *annosus* Fr.
— *sulfureus* B.
— *fomentarius* L.
— *populinus* Fr.
— *betulinus* B.
— *prunastri* B.
— *picipes* Fr.
— *adustus* Wild.
— *lucidus* Leys.
— *pectinatus* Klotzch.
Trametes hispida Bagle.
— *gibbosa* Pers.
— *rubescens* A. et S.

HYDNACÉES

Hydnum cirratum Pers.
— *perennis* Quelet.
— *coralloides* Scop.
— *imbricatum* L.
— *amicum* Quélet.
— *auriscalpium* L.
Hydnum zonatum Batsch.
— *repandum* L.
Sistotrema pachyodon Pers.
Phlebia merismoides Fr.
Sparassis crispa Fr.

CLAVARIÉES

Clavaria cinerea Fr.
— *rugosa* B.
— *stricta* Pers.
— *flava* Sch,
— *pistillaris* L.
Telephora liliacina Pers.
Craterellus cornucopioides L.
Stereum insigne Fr.
— *hirsutum* Fr.

NIDULARIÉES

Cyathus hirsutus Sch.

LYCOPERDINÉES

Scleroderma verrucosum B.
— *vulgare* Fr.
Lycoperdon piriforme Sch.
— *gemmatum* Fl.
— *excipuliforme* Scop.
Geaster hygrometricus Pers.
Calvatia saccata Fl. dan.
Bovista gigantea Batsch.
Calocera viscosa Pers.
Tremellodon gelatinosum Pers.
Tremella mesenterica Retz.

AURICULARIÉES

Auricularia judæ L.

Ascomycètes

Peziza aurantia Fl.
— *vesiculosa* B.
— *scutellata* L.
— *onotica* Pers.
Helvella crispa Fr.
— var. *lacunosa* Afr.
— *pitiophylla* Boud.
Helvella elastica B.
Geoglossum glabrum Pers.
Xylaria hypoxylon L.
— *polymorpha* Pers.
Elaphomyces granulatus L.

Myxomycètes

Fuligo septica L. (âgé de 2 ans).
Lycogala miniatum Pers.

Troisième exposition du 15 octobre à Montigny-sur-Loing

Cette exposition, qui clôture la saison mycologique, a lieu dans salle à manger d'été de l'hôtel du Long Rocher, mise gracieuseme à notre disposition par notre collègue, M. V. Charbonnier, le pr priétaire.

Ici encore le cadre est fort gracieux, mais l'éclairage moins fav rable, à cause des rayons verts dus aux guirlandes de vigne vierg On se trouvait ainsi plus près des conditions des stations naturelle

La saison s'avance, les échantillons sont moins nombreux et moins belle venue.

Il reste 186 espèces exposées parmi les 250 espèces que nous avions entre les mains le jeudi précédent.

Citons comme espèces supplémentaires à la liste des deux expositions précédentes :

Lepiota granulosa Bats.
— *erminea* Fr.
Clitocybe cyathiformis Bull.
— *gigantea* Sow.
— *amara* Fr.
Lactarius azonites Bull.
Russula densifolia Secr.
— *lutea* Huds.
Marasmius urens Bull.
Collybia hariolorum D C.
— *erythropus* Pers.
Pluteus chrysophæus Schaeff.
Claudopus variabilis Fr.
Pholiota mutabilis Schaeff.
Cortinarius elatior Pers.
Boletus aereus Bull.
— *granulatus* L.
— *scaber* Bull. var. *aurantiacus* Bull.
Polyporus mollis Pers.
— *Schweintzü* Fr.
Hydnum rufescens Pers.
Clavaria citrina Quél.
— *vermicularis* Scop.
Leotia lubrica Pers.

Soit 24 espèces ou variétés non représentées à Moret et à Monargis.

Nous avons estimé à près de 300, le nombre des visiteurs.

En résumé, au cours des trois expositions d'automne, 273 espèces ont été présentées au public. Si on ajoute une dizaine d'espèces qui se sont liquéfiées avant le jour de l'exposition, 285 espèces environ ont été récoltées par nos collègues depuis septembre 1922, dans la région.

Nous relevons dans notre exposition de 1913 : *Amanita ovoidea* Bull., *A. verna* Fr., *A. echinocephala* Vitt., *Tricholoma amarum* Boud., *Collybia dryophila* Fr., *Laccaria proxima* Boud., *Clitocybe maxima* A. et S., *Hygrophorus cossus* Sow., *H. miniatus* Fr., *H. virgineus* Wulf., *Lentinus castoreus* Fr., *Annularia laevis* Kromb., *Gomphidius viscidus* L., *Psalliota Vaillanti* Roze Risch., *Trametes pini* Brot., *Polyporus giganteus* Pers., *Boletus subtomentosus* L., *Badhamia macrocarpa* Torr., qui n'ont pas figurés en 1922, soit : 18 espèces.

Avec *Tricholoma Georgii* L'Ecl., *Clitocybe geotropa* Bull., *Pholiota præcox* Pers., *Armillaria bulbigera* A. et S., *Psalliota hæmorrhoidaria* Pers., *Polyporus squamosus* Huds., *Gymnitra esculenta* Pers., *Morchella rimosipes* D. C., *M. esculenta* L., *M. conica* Pers., *Peziza coccinea* Jacq., et les *Russula*, *Cathyrus*, *Psathyrellus*, *Mycena*, *Omphalia*, que nous trouvons heuramment au printemps et en été, nous atteignons 350 espèces pour l'année complète.

Nous ne sommes pas loin des 400 espèces que le Muséum national d'Histoire naturelle a exposées, cette année, pour la France entière ; ce qui prouve combien notre vallée est riche.

Les champignons les mieux connus de la Vallée du Loing

par Adhémar Poinsard

On trouvera ici la reproduction de la conférence que j'ai faite à Moret, le 13 mars 1921.

Cette conférence que j'avais dû illustrer en m'aidant des planches de l'Atlas des champignons, de Rolland, faute d'échantillons à cette époque, a été complétée à Montargis, lors de l'exposition mycologique du 1er octobre 1922, par la présentation des 199 espèces exposées.

Ainsi complétée, cette conférence, faisant suite à la description d'une excursion mycologique, à Bourron, où j'ai récolté la plupart des espèces exposées permettra, je l'espère, de conserver un souvenir durable de l'enseignement mycologique de l'année 1921-1922.

L'année 1922 fut remarquable par le nombre des espèces de champignons supérieurs, dont certaines resteront probablement introuvables pendant un temps très long.

Ainsi documentés, venez, l'an prochain, à nos excursions et visiter nos expositions. Si la théorie est bonne, la pratique est meilleure. Peu à peu, vous deviendrez des mycologues, comme je le suis devenu moi-même.

***

Mesdames, Messieurs, chers Collègues,

Les échantillons que vous avez ici sous les yeux sont des végétaux Cryptogames. Ce sont les fructifications de Cryptogames appelés Champignons supérieurs, à cause de leur taille et de leur organisation.

Comme vous le savez, les êtres organisés se divisent en animaux et végétaux. Les végétaux sont Phanérogames (à organes sexuels apparents) ou Cryptogames (à organes sexuels cachés).

Parmi les Cryptogames, les Thallophytes sont des êtres formés d'un assemblage de cellules disposées par juxtaposition, en un corps peu organisé ou thalle.

Les uns sont à chlorophylle, ce sont les Algues, les autres sont sans chlorophylle, ce sont les Champignons.

La symbiose des Algues et des Champignons donne les Lichens.

La classe des Champignons, dépourvus de chlorophylle, ce qui les force à vivre en parasites ou en saprophytes aux dépens de la matière organisée, se divise, d'après la classification de van Tieghem en plusieurs ordres : les Oomycètes (mucorinées, péronosporées

ıédinées), les Myxomycètes, les Ascomycètes (Discomycètes, yrénomycètes, Perisporiacées), les Basidiomycètes.

Vous avez ici quelques représentants des Myxomycètes (voyez *Fuligo septica* L., le *Lycogala miniatum* Pers.), de nombreux scomycètes (*Helvella*, *Peziza*, *Xylaria*, *Elaphomyces*, enfin ıs Basidiomycètes, qui forment la majorité de la collection.

Cette collection de champignons (1), résultats des récoltes de nos llègues mycologues, dans la Vallée du Loing, comprend 199 espèces posées, c'est-à-dire la moitié de ce qu'on peut prétendre récolter r le territoire de la Vallée du Loing, au cours des saisons d'une ıgue période d'années.

La cellule du thallophyte, dépourvu de chlorophylle, peut être soli- re (levures) ou associée (colonie fongique).

Dans ce dernier cas, l'ensemble comprend un appareil végétatif mycelium (filamenteux, membraneux, fibreux, scléreux ou ma- ːoïde) et un appareil reproducteur, comprenant un réceptacle (sup- rt ou enveloppe) avec une surface différenciée, formée de cellules hyphes spécialisées, qu'on appelle hymenium.

Suivant le genre de champignon, ces hyphes ou filaments ren- ment les spores, ce sont des asques, ou elles les supportent, ce ıt des basides.

D'où : (Ascomycètes), les champignons à asques ;

Basidiomycètes), les champignons à basides.

Les champignons à basides, Basidiomycètes, sont divisés en ıx classes :

) Les hyménomycètes, à hyménium à l'extérieur ;

I) Les gastéromycètes, à hyméniun à l'intérieur du réceptacle.

)n appelle hyménium, la surface couverte de spores ; les spores ıt les éléments de dissémination et de reproduction, les semences champignon, en un mot.

Les Hyménomycètes forment 6 familles :

) Les Agaricinées, à hyménium en lames ou feuillets (*Amanita*, anite) ;

) Les Polyporées, à hyménium en tubes (*Boletus*, cèpe) ;

) Les Hydnacées, — en pointes (*Hydnum*, pied de uton) ;

) Les Clavariées, — sur des tiges (*Clavaria*, me- te) ;

) Champignon, vient de l'italien *campinione* (plante des champs, *campus*, *np*). Les latins les appelaient : *fungi*, de σπόγγος, éponge et les grecs : γτες, d'où mycète.

5) Les Auriculariées, à hyménium sur des rides (*Auricularia* oreille de Judas) ;

6) Les Tremellinées, — gélatineux (*Tremella*, trémelle

La famille des Agaricinées, la plus considérable, se divisent e groupes, d'après la couleur non des feuillets, mais des spores :

1) Agaricinées à spores blanches (Russule, Tricholome) ;
2) — — roses (Volvaire, Entolome) ;
3) — — ochracées (Pholiote, Cortinaire) ;
4) — — pourpres (Psalliote, Strophaire) ;
5) — — noires (Coprin, Psathyrille).

Vous recueillez sur des papiers, différemment teintés, les spor tombant pendant 24 heures des feuillets d'une agaricinée suffisan ment mûre, et vous avez une préparation dans le genre de celles qu je vous présente :

d'Amanite phalloide = spores blanches ;
d'Entolome livide = spores roses ;
de Pholiote dorée = spores ochracées ;
de Psalliote des jachères = spores pourpres ;
de Coprin chevelu = spores noires.

Une agaricinée présente comme organe reproducteur ou champ gnon, cet ensemble (que vous voyez sur cette amanite citrine).

α) Le chapeau, toujours présent avec son cortex ou pellicule ses feuillets ou lames ;

β) Le pied ou stipe, qui peut quelquefois manquer, sur lequ nous trouvons une collerette en anneau ou une cortine en ridea qui peut également manquer. L'ensemble, chapeau et pied, est réceptable.

Notons que certains champignons sont entourés d'un voi général, qui persiste au pied sous forme de coiffe ou volve et mêr sur le chapeau. Ex. : fausse oronge.

Enfin, le pied est facilement détachable ou fait partie intégrar du chapeau.

Le champignon est dit hétérogène ou homogène, lorsque le pi diffère ou est de même consistance que le chapeau.

* * *

Avant de passer en revue, un à un les diverses espèces de cha pignons exposés, un mot encore sur la façon de les baptiser.

Voici l'*Entoloma lividum* Bull., vulgairement : Entolome livi

Entolome veut dire : chapeau débordant en dessous (εντος, dedans, λῶμα, frange). C'est le nom de genre.

Livide veut dire : de couleur plombée, de *livere*, être blême. 'est le nom de l'espèce.

Bull., abréviation de Bulliard, est le nom du premier déterminateur.

Avec cette dénomination spécifique, le champignon a son état vil, c'est-à-dire que, suivant les règles de la nomenclature, il evient connu de tout le monde.

Il n'y a qu'un type d'*Entoloma lividum* Bull. C'est celui décrit us ce nom spécifique par Bulliard, dans son « Histoire des Champignons de France, 1780-98 ».

A cet *Entoloma lividum* type, se rapportent, d'après la confrontion des caractères, les échantillons récoltés et que nous exposons us le nom d'*Entoloma lividum* Bull.

Cette façon de dénommer un individu s'appelle la nomenclature naire (c'est-à-dire à deux noms, comme on dit : Pierre Dupont ou utôt Dupont Pierre). Quelquefois on ajoute un troisième nom, lui de la variété.

On emploie le latin, qui est la langue universelle, connue de tous s naturalistes du monde entier.

Les noms communs, ou noms sous lesquels l'espèce de champion est connue dans une région, n'ont rien de précis.

Ils varient d'un village à l'autre. Aussi nous ne les donnons pas, moins d'espèces très connues, comme la coimelle (= *Lepiota ocera* Scop.), le pied rouge ou golmotte (= *Amanita rubescens* r.), la boule de neige (= *Psalliota arvensis* Schœff).

Les principaux déterminateurs, dont on trouvera les initiales à la ite des noms spécifiques, sont : Albertini et Schweinitz, Batsch, erkeley, Bolton, Bulliard, De Candolle, Curtis, Fries, Kalchrenner, Micheli, Quélet, Saccardo, Schæffer, Scopoli, Sowerby, etc., auteurs de traités, tels que : *Conspectus fungorum*, ipsig, 1805; *Elenchus fungorum*, 1783; British fungi in smith's glish flora, Histoire des Champignons de la France, 1780-98, c.

En 1861, Streinz a énuméré 11.893 espèces de champignons. La ance, la Suisse, la Belgique, la Suède et l'Angleterre, possèdent peu près les mêmes espèces. Le Psalliote champêtre (*Psalliota mpestris* L.) et la Chanterelle (*Cantharellus cibarius* Fr.) se ncontrent sur toute la surface du globe.

*
* *

La couleur de nos étiquettes est arbitraire, elle est conventic nelle et sert à indiquer la valeur du champignon au point de vue

Comestibilité : étiquette blanche.

— étiquette bleue, non comestible.

Nocivité : étiquette rouge, mortelle.

— étiquette verte, vénéneuse.

Usage : étiquette violette, industrie.

Au fur et à mesure que les champignons sont mieux étudiés, nombre des espèces prétendues vénéneuses et mortelles diminue.

Sur le tableau dû au talent de Dumée et Radais, avec le titi « Les champignons qui tuent », vous avez sept espèces champignons.

Dès à présent, nous savons par les expériences personnelles plusieurs mycologues, que l'Entolome livide, très vénéneux ne pas à coup sûr. M. Dumée a mangé 40 grammes d'Entolome livic il a été très malade pendant 2 jours, mais a pu en réchapper.

Des expériences sont en cours sur le *Volvaria gloiocephc* Weinm., un mycologue en a déjà mangé 60 grammes impu ment.

Mais ce ne sont pas des expériences à vous recommander.

Je vais vous parler de cas certains d'empoisonnements, avec m d'homme.

Les champignons nocifs contiennent des alcaloïdes ; les uns c tiennent la muscarine, les autres la phalline. Une troisième ca gorie contient un principe non encore défini.

La phalline est un poison violent du sang, découvert par Kobe en 1890.

Une amanite phalloïde, de poids moyen, contient 25 milligramn de phalline, et 8 milligrammes suffisent pour détruire les globu rouges d'un litre de sang.

La muscarine a été isolée de la fausse oronge, en 1870, Schmiedeberg et Koppe.

C'est un poison congestif du système nerveux, avec arrêt cœur, mais comme son action se fait d'abord sentir sur la muque digestive, elle entraîne des réflexes (diarrhée, vomissements), défense utile à l'organisme empoisonné, qu'on n'observe pas avec phalline.

D'où deux types bien différents d'empoisonnements :

α) Le type muscarien, à symptômes délirants et cardiaques s'accompagne, 1 heure à 3 heures après l'ingestion, de vomisseme répétés, de diarrhée. Le foie reste normal. A moins d'indivic

réalablement malades ou débilités, il n'y a presque jamais mort 'homme, l'individu empoisonné s'endort et guérit sans rechute.

β) Le type phallinien ne donne pas le même tableau. Lorsqu'il st pur, c'est-à-dire lorsqu'il n'est pas associé à un empoisonnement ar champignons à muscarine, les phénomènes digestifs manquent, arce que la phalline traverse les barrières du tube digestif sans rovoquer de réflexes.

Dans les 8 heures qui suivent l'ingestion, il n'y a aucun malaise, uis les phénomènes nerveux éclatent par l'angoisse, le délire, les ueurs, des crampes d'estomac, des vomissements et une diarrhée econdaire par excitation centrale. Le foie se prend avec ictère ou aunisse.

Les extrémités se cyanosent par asphyxie, le pouls monte de 100 140; très faible, il devient filiforme. Le malade meurt par arrêt u cœur, en collapsus.

Si le malade réchappe, la convalescence est fort longue, avec echutes.

Dans les empoisonnements mixtes par ingestion de champignons phalline, mélangés à des champignons à muscarine, l'effet vomitif t diarrhéique d'action directe et rapide entrave souvent l'empoi- onnement phallinien par rejet total des champignons nocifs.

Nous connaissons, dans la littérature mycologique, des exemples ort bien décrits d'empoisonnements par les champignons.

En voici quelques exemples classiques :

En septembre 1884, à l'établissement agricole de Saint-Louis, près Bordeaux, 5 jeunes gens, de 10 à 18 ans, ont été empoisonnés à la suite d'un repas où gurait l'Amanite bulbeuse (*Amanita bulbosa* Bull., *Amanita phalloides* Fr. ronge cigüe) à côté d'autres espèces inoffensives; 11 personnes ont succombé ès de terribles souffrances (cité par J. Moyen, Les Champignons, Paris, othschild.

Dans deux autres cas d'empoisonnements par l'Amanite phalloide l'un l'Écart du Saut du Cerf (Vosges), l'homme et la femme meurent; l'autre, à int-Laurent, commune d'Épinal, le père meurt, le fils guérit (Paul Dumée, in *Amateur de Champignons*, VII [1914], n° 5.

En octobre 1913, à Vauvert (Gard), une famille, composée de 5 personnes, mpoisonne avec l'Amanite phalloide. Heureusement, un lot de *Lactarius narius* Bull. mélangé aux Amanites, amena des vomissements précoces, ce i sauva les cinq personnes intoxiquées (Dr Blanchon, médecin traitant, cité r Paul Dumée, *l. c.*, VII [1914], n° 5, p. 127).

Chaque année, les journaux relatent des empoisonnements mortels par manite phalloide.

En 1911, on compte 90 cas d'empoisonnements : dont 58 suivis de mort, % par l'Amanite phalloide. Un homme ingère le terrible champignon le octobre, il meurt le 10.

Avec d'autres Amanites à muscarine, la mort ne survient qu dans des conditions spéciales : diabète, misère physiologique.

L. Dufour a relaté un empoisonnement d'Annamites par *A. pan therina* D C. (Cf. *Bulletin Soc. Mycol. Fr.*, t. xxxiv).

Dernièrement, à Cugny, commune de la Genevraye (Seine-et Marne), la famille Weisfeld s'est empoisonnée avec des champi gnons où l'*Amanita muscaria* L. fut reconnue, peut-être l'*Amanit citrina* Fr. Les enfants guérirent, mais la mère mourut au bout d quelques jours, en collapsus (Dr Dalmon, cas inédit).

Dans beaucoup de villes, il existe sur les marchés un contrôl mycologique.

Se méfier des conserves de champignons. On a relaté des ca récents d'empoisonnements par des champignons séchés provenar d'Italie.

Quelle conduite tenir dans un cas d'empoisonnement par cham pignons ?

Il est inutile de chercher à se soigner soi-même, les médecin eux-mêmes sont souvent embarrassés pour traiter avec succès u empoisonnement par champignons.

On cherche, dans un empoisonnement muscarien, à provoquer l rejet des champignons par un vomitif, un purgatif, lavement e lavage d'estomac, et à combattre les symptômes centraux par l café, les injections de caféine ou de spartéine, par l'atropine.

Dans l'empoisonnement phallinien, on cherche surtout à élimine le poison par des saignées, des lavages du sang au sérum physiolo gique. On stimule le cœur par la strychnine. On a même essayé l sérothérapie, et le sérum antivenimeux.

Vous voyez qu'il faut être très circonspect avec les champignons.

La valeur d'un champignon n'est connue que par une expérienc longuement acquise.

Actuellement, on peut affirmer que parmi les espèces courammen récoltées dans notre région, cinq sont mortelles, non à coup sûr mais très souvent, surtout pour des personnes prédisposées par l misère physiologique, l'âge, des maladies antérieures ou un éta personnel dit idiosyncrasique. Trois espèces mortelles contiennen de la phalline, les autres de la muscarine, trois espèces (russules lactaires) sont vénéneuses, avec simples troubles digestifs, par prin cipe drastique mal défini, dix sont suspectes, cent quarante-si

nt comestibles : les unes exquises, les autres bonnes ou manables après une certaine préparation (1).

Les champignons comestibles sont un excellent aliment, bien que rtains hygiénistes leur nient tout caractère de digestibilité.

Il est reconnu par les analyses, que la composition d'un champion en sels minéraux, graisses, albumines et hydrates de carbone t celle d'un aliment complet.

Certains paysans polonais et russes se nourrissent en partie de ampignons.

En France, malgré les craintes d'empoisonnement, le champignon ste un aliment recherché. Les champignons à consommer doivent ujours être jeunes et frais. Lorsque, grâce à la vulgarisation répanue par les sociétés mycologiques, on connaîtra mieux les champions, on pourra tirer de leur récolte et de leur usage de nomeuses ressources, utiles et agréables.

Le but que se propose l'Association des Naturalistes de la Vallée Loing est, en particulier, parmi ses nombreux buts réunis sous devise : « Connaître son Pays », la connaissance mycologique sur territoire des eaux du Loing :

Reconnaissance mycologique d'une région,
Établissement de sa carte mycologique,
Exploitation des stations, d'une façon raisonnée,
Multiplication des espèces utiles,
Éducation mycologique des habitants,
Conseils mycologiques et aide aux municipalités.

---

(1) Classification par nocivité actuellement admise :

3 espèces mortelles à phalline :

manita phalloides Fr., certaine. — *Amanita citrina* Fr., moins certaine.
— *verna* Pers., certaine.

2 espèces quelquefois mortelles à muscarine :

manita muscaria L., certaine. — *Amanita pantherina* DC., certaine.

1 espèce très vénéneuse :

ntoloma lividum B., certaine.

1 espèce mortelle (jusqu'à preuve du contraire) :

olvaria gloiocephala DC.

11 espèces vénéneuses par principe drastique :

ollybia maculata A. S.
actarius theiogalus Bull.
— *rufus* Scop.
— *torminosus* Schœff.
— *zonarius* Bull.
Russula fellea Fr.
— *fœtens* Pers.
— *furcata* Fr.
— *fragilis* Pers.
— *emetica* Fr.
Flammula sapinea Fr.

2 espèces suspectes :

manita ampla Fr.
Clavaria stricta Fr.

L'éducation mycologique ne se fait pas en quelques instants.

Rejetez absolument comme insuffisantes et même contradicto et fausses, les règles empiriques par lesquelles certains charlat ou personnages prétentieux cherchent à vous persuader de la val d'un champignon.

Cette connaissance mycologique vulgaire n'est que l'étalage science incomplète : généralisation erronée de faits bien obser règles tirées de faits mal observés, préjugés nés de l'imaginati

A titre d'exemple, rapportons ces aphorismes bien connus :

« Rejetez les champignons laiteux ;

« Les bons champignons ne changent pas de couleur quand les coupe ;

« Les champignons mangés par les insectes sont bons ;

« Les champignons bleus, violets, verts, rouges, sont mauva etc.

L'épreuve de la pièce d'argent qui noircit, les préparations à l'e salée, vinaigre, etc., n'ont également aucune valeur.

Nous ferons la preuve, à mesure de l'examen des échantillons, l'absurdité de ces pratiques.

* * *

Il est nécessaire de connaître scientifiquement chaque cha pignon.

On ne peut reconnaître un champignon que par ses caractèr botaniques et c'est ce que nous allons faire avec vous.

Je vais passer à l'intérieur du fer à cheval des tables disposé pour l'exposition et vous présenter chacun des types.

Nous commençons par les Basidiomycètes, famille des Agari nées — groupe des Agaricinées à spores blanches.

Voici le genre : Amanite (1), de Persoon.

Ce sont des champignons caractérisés par : un voile général di tinct de la pellicule, laissant souvent une bourse ou des écailles à base du pied, ou bien des débris à la surface du chapeau. Le pi est distinct du chapeau, ordinairement entouré d'un anneau mem braneux, retombant ou fugace. *La couleur des spores est toujou blanche*, indépendamment de la couleur du réceptacle.

Les Amanites sont, pour la plupart, ou un aliment délicat, ou u poison très violent, souvent mortel.

---

(1) Ce nom vient de ἄμανος, montagne de l'antique Cilicie ; il nous a é transmis par les botanistes de l'antiquité.

Citons en tête et pour mémoire :

Amanita cæsarea Scop., ou Amanite des Césars, l'Oronge raie.

Chapeau orangé, strié à la marge. Lamelles d'un *beau jaune sur oute leur étendue. Pied et anneau jaune*, volve blanche très mple, libre. Chair blanche, d'odeur faible et saveur agréable.

Ce magnifique champignon, commun dans les régions chaudes le la France, ne pousse dans nos régions que dans des circonsances saisonnières favorables (1). C'est un comestible fort recherché.

Un superbe exemplaire, provenant de la Forêt de Champagne, igura, cette année, à notre exposition mycologique de Moret.

A côté, voici la vénéneuse *Amanita muscaria* L., Amanite tue nouches ou Fausse Oronge.

Le chapeau est rouge vif, parsemé de débris de volves en points blanchâtres. La pluie peut le décolorer et entraîner les débris.

Quoiqu'il en soit, les lamelles, le pied et l'anneau ne sont jamais ntièrement jaunes, comme dans l'Oronge, mais blancs à peine ordé de jaune.

La volve persiste en verrues sur le renflement du pied. Chair blanche, sans odeur, ni saveur, contient de la muscarine, très vénéneuse. Très commune, surtout sous les bouleaux.

Puis, voici trois Amanites à phalline :

1) Pour mémoire — l'Amanite printanière, absente, bien qu'il soit possible de la trouver aussi en automne.

Voyez la figure 4 du tableau de Dumée et Radais.

C'est un champignon tout blanc, à chapeau luisant, un peu visqueux, lisse. Le pied est assez grêle, à collier mince, avec une volve engaînante.

On peut confondre cette amanite, très vénéneuse, mortelle, avec ne boule de neige (*Psalliota arvensis* Schœff.). Cette dernière n'a pas de volve au pied.

[Une recommandation : Il faut savoir cueillir un champignon complet, pour constater à son pied l'absence ou la présence d'une volve. Déterrer délicatement le pied en entier, en passant dessous le doigt en crochet, profondément en terre].

2) L'Amanite vireuse, *Amanita virosa* Fr. ressemble assez à l'Amanite printanière. Elle est aussi très vénéneuse.

3) L'Amanite phalloide, *Amanita phalloides* Fries., ou Oronge ciguë. Dans les écrits du siècle dernier, on l'appelle aussi Amanite bulbeuse (*Amanita bulbosa* Bull.)

---

(1) Cf. Adh. Poinsard, Note sur les stations d'*Amanita Cæsarea* Scop., dans la région du Loing, in *Bull. Ass. Nat. Vallée du Loing*, I [1913], p. 43.

C'est une Amanite à phalline, la plus dangereuse de nos bois, elle est fort commune, souvent la proie des limaces.

Elle ne pardonne pas et cause la plupart des empoisonnement 95 %. Apprenez donc à la bien connaître à ses divers degrés développement.

Remarquez son chapeau verdâtre sale, luisant satiné, un peu v queux, ses feuillets blancs légèrement jaunâtres. Son pied blanc un peu jaunâtre vert porte un collier, et le pied renflé en bulbe pourvu d'une volve lâche.

Je vais y goûter : sa chair blanche, fade, devient nauséeuse aussi je la crache immédiatement — et la quantité très minime ir nitésimale, qui reste dans ma salive, est insuffisante pour m'ê nuisible.

Sa coloration est variable ; quelquefois décolorée, elle peut, moi la volve, simuler un Rosé (*Psalliota campestris* L., var. *sylvico* Vitt.).

Sa voisine, l'Amanite citrine, *Amanita citrina* Sch. *Amanita mappa* Fr.), en carte géographique, est une variété l'*A. phalloides*, ainsi que la variété blanche ; donc, aussi dang reuse.

Chapeau de couleur citron ou blanc, semé de débris de volv feuillets blancs ou blancs jaunâtres, pied de même couleur, ass grêle, avec collier, très renflé à la base avec bourrelet saillant. Cha blanche, âcre, nauséeuse. Extrêmement commune en forêt de Fo tainebleau.

On est surpris qu'elle ne cause pas plus d'empoisonnement. D'a tant que le soir, à la lumière artificielle, il est impossible de la di tinguer par sa couleur d'un jaune rosé.

Nota. — Ne cherchez jamais à déterminer un champignon à lumière artificielle ou à un mauvais éclairage, vous ne verrez p ses couleurs et commettrez de graves erreurs.

Voici maintenant une dangereuse Amanite, l'*Amanita panth rina* DC.

L'Amanite panthère ou fausse Golmotte. C'est une Amanite pe commune dans nos régions, où les échantillons sont peu développé par rapport à ceux des autres régions plus humides.

C'est une Amanite à muscarine.

Chapeau brunâtre, nettement strié sur le bord, couvert comm l'*A. muscaria*, d'un pointillé de nombreux débris de volve. Feui lets toujours blancs, fragiles. Pied long, cylindrique, blanc, renflé la base d'un bulbe allongé, avec débris de volve en bourrelet; colli blanc.

Bien remarquer la blancheur du pied, des feuillets et du collier. e qui va nous permettre de faire la comparaison avec l'*Amanita ıbescens* Fr., Amanite rougissante, oronge vineuse, golmotte ou ed rouge.

Cette Amanite nous intéresse parce qu'elle est comestible et même ırt délicate.

Il importe de bien la distinguer de la précédente, l'Amanite pan- ière, très vénéneuse.

Comme elle, son chapeau gris rougeâtre porte des débris de ılve, les feuillets sont blancs. Mais le pied est fauve, rougeâtre, ailleux au sommet, épais, terminé par un bulbe pointu, son ıneau est ample. La chair molle, rougit au froissement, d'où son ım, ce qui n'a jamais lieu avec l'Amanite panthère.

Nous en avons fini avec les Amanites les plus communes. Voici aintenant des échantillons d'espèces qu'on trouve de ci de là dans s bois ou sous les haies.

Vous examinerez cette cuvette, qui contient *Amanita vaginata* ull., ou Amanite à étui, Coucoumelle ou Grisette. Son pied est ng, fragile, avec une longue gaîne. Son chapeau est diversement loré selon la variété : grise, fauve, blanche. Variétés *fulva, umbea.*

Elle est comestible.

A l'exposition de Moret, nous avions de plus : *Amanita junquil- a* Quél., comestible, assez différente de *A. citrina.* Peu com- une.

Amanita solitaria Bull., belle Amanite blanchâtre, rare, comes- ıle, et sa variété *echinocephala* Vitt., *Amanita porphyria* A. et , suspecte, assez rare.

Amanita strobiliformis Paulet ou Amanite en pomme de pin. tte Amanite curieuse, blanche, grisâtre à verrues anguleuses, res et très adhérentes, a un bulbe sillonné et couvert d'écailles, nneau est fugace. Elle est comestible, mais rare.

On peut encore trouver d'autres Amanites, l'*Amanita gemmata* . (Amanite perlée), l'*Amanita spissa* Fr. (Amanite épaisse), *manita ampla* Pers., vénéneuse, l'*Amanita ovoidea* Bull., mestible, l'*Amanita excelsa.*

J'en ai fini avec les Amanites, genre très important, comme vous voyez, et nous passons au genre : *Lepiota* Friès.

Dans ce genre, à spores blanches, il n'y a plus trace de volve, ais le pied séparé du chapeau, est orné d'un anneau membraneux ; cuticule est souvent relevée en écailles (λεπίς, écaille).

Comme représentants du genre, nous avons la Coimelle, connu de tout le monde.

Ce champignon, qui dans les fougères et les genêts, atteint un grande taille, parfois celle d'une ombrelle d'enfant, est un champ gnon fort délicat, comestible, sans confusion possible. Il suffit d l'avoir vu une fois, pour ne pas l'oublier.

On a ici l'espèce : *Lepiota procera* Scop. ou Lépiote élevée et s variété *rachodes* Vitt. ou Lépiote raboteuse ; sa chair rougit à l cassure et sa saveur est peu agréable.

Lepiota excoriata Schœff., la Lépiote écorchée est très délicate elle a un chapeau blanc avec un centre brun ; la cuticule mince e écorchée, le pied est blanc, assez bulbeux avec un anneau mobile.

Lepiota cristata Bolt. a le chapeau plus brun et bombé a centre, avec quelques écailles brunes, le style est grêle, fistuleu Son odeur est celle du radis ou de l'ail. Comestible pour Cordier elle est suspecte pour d'autres.

Cette Lépiote blanche, qui ressemble à une boule de neige, ma dont les spores restent toujours blanches, est : *Lepiota naucina* L épiote chétive. Bulliard l'appelle également *Lepiota pudica*. Elle e comestible, délicate, mais assurez-vous qu'elle n'a pas de volve.

Une variété minuscule : *Lepiota cepæstipes* Sow., est sur morceau de bois, curiosité mycologique !

Lepiota cristata Bolt. var. *acutesquamosa* Weinm. est un belle Lépiote à chapeau roussâtre, fauve, hérissée d'écailles poin tues brunes ; elle pointe peu hors de terre. On la donne comm suspecte.

Vous êtes susceptibles de trouver également : *Lepiota clypeolari* Bull., Lépiote en bouclier, espèce très polymorphe, dont le pie porte des écailles floconneuses, en dessous de l'anneau ; *Lepiot aspera* Pers., *Lepiota holosericea* Fr. ou Lépiote toute soyeuse assez semblable à *Lepiota naucina* Fr., *Lepiota carcharias* Per la Lépiote requin, sous les pins. Et encore d'autres : *Lepiota Fri sii*, *L. gracilenta*, *L. parvannulata*, *L. amiantina*.

Le genre *Armillaria* Friès possède des représentants sans volv mais au pied orné d'un bracelet (*armilla*).

Voici une belle touffe d'*Armillaria mellea* Valh., Armillai couleur de miel. Cette Armillaire, très commune en septembr octobre au pied des arbres, a un chapeau fauve, avec quelqu petites écailles pileuses noirâtres ; les lamelles sont un peu décu rentes ; le pied long, plein et élastique, porte un anneau persistan haut placé. Son mycélium serait phosphorescent, d'après les fore tiers.

rmillaria mucida Schrad., Armillaire visqueuse, a été déta- e des hêtres pourris des Ventes à la Reine (forêt de Fontaine- au). Elle est comestible, bien que gluante. Remarquez sa blan- ur, ses lamelles peu serrées, décurrentes et son pied grêle à large ieau strié.

Nous avons *Armillaria robusta* A. et S.. var. *focalis* Fr., espèce t rare que nous trouvons à Villiers-sous-Grès, au rocher Saint- enne.

On peut trouver autre part: *Armillaria bulbigera* A. et S., *millaria robusta* A. et S., *Armillaria calligata* Viv., *Armil- ia aurantia* Schœff.

Voici maintenant une longue série de cuvettes. Elles contiennent échantillons de nombreuses espèces du genre important: *Tricho- na* Friès.

Ce nom veut dire frange tenue comme un cheveu, par allusion ne fibrille qui reste parfois au bord du chapeau, débris d'un ieau éphémère].

Le pied est charnu, central, continu avec le chapeau charnu géné- ement grand et épais, sans volve, ni anneau ; les feuillets sont ués ou échancrés : signe caractéristique. Les spores toujours nches.

Le genre bien défini est coupé en groupes.

Nous avons ici 19 espèces et variétés disposées dans l'ordre donné la flore de Costantin et Dufour.

De nombreux Tricholomes sont comestibles et fort bons, d'autres t suspects (odeur forte ou odeur désagréable), sans être d'une ivité très grande.

Pour débuter, citons pour mémoire :

Tricholoma Georgii L., le Tricholome de la Saint-Georges ou usseron.

Vous les trouverez fin avril dans des coulées d'herbes très vertes, orme des chapelets de fructification à des degrés divers de déve- pement.

Chapeau blanc, jaune, ochracé pâle, à marge enroulée, blan- tre, les lamelles blanches sont étroites et serrées, adhérentes, le d blanc, épais, fibrilleux. La chair blanche a une odeur de ine (l'entolome aussi, se méfier).

Le Tricholome a des variétés: *Tr. palumbinum* Paulet, *Tr. albel- n* DC.

Les Tricholomes exposés ici ne poussent qu'en deuxième saison.

Le Tricholome à chapeau sulfurin, tacheté d'écailles purpurines,

est le Tricholome rutilant (*Tricholoma rutilans* Schœff). Il
superbe de couleur, mais suspect, commun sur les souches de pi
Son voisin, plus petit, est le Tricholome couleur de soufre (*T*
choloma sulphureum Bull.), d'odeur désagréable. Il faut le di
rencier du Tricholome des cavaliers (*Tricholoma equestre* L.),
même couleur, fort bon. Ce dernier est couvert de sable, parce
visqueux ; il soulève le sol à la manière d'une taupe.

Insistez auprès de la cuisinière pour le préparer farci, car il
délicieux.

On le débarrasse facilement de son sable en le laissant trem
dans une cuvette d'eau.

Voici le pied bleu, *Tricholoma nudum* Bull., délicat con
tible, que vous aimerez à cueillir jusqu'aux gelées.

Tricholoma personatum Fr., le tricholome masqué lui
semble, il est plus large, les lamelles sont plus blanches.

Le Tricholome colombe (*Tr. columbetta* Fr.) d'un blanc p
quelquefois taché, est excellent, ainsi que son voisin, le Tricholo
russule (*Tr. russula* Schœff.), dont la blancheur est maculée
taches vineuses. Il est visqueux, comme le prouve les débris
feuilles adhérentes ; Quélet le rattachait aux Hygrophores p
cette raison.

Passons rapidement sur le Tricholome émarginé (*Tr. sejunct*
Sow.), le Tricholome de mauvais présage (*Tr. portentosum* F
comestibles, le Tricholome à odeur de savon (*Tr. saponaceum* F
suspect.

Le Tricholome couleur de terre (*Tr. terreum* et sa variété *mu*
naceum Bull.) ne sont pas bien fameux.

Nous gardons pour la fin le Tricholome strié (*Tricholoma str*
tum et sa variété *pessundatum* Fr.), Tricholome brun roux à peti
écailles plus foncées, que vous trouvez sous les peupliers et qui v
fournira un excellent plat. *Tricholoma pancœolum* Fr., qu'on v
sur les marchés de La Rochelle, sous le nom d'argouanne, est a
très bon, mais il est rare au Nord de la Loire.

Il existe encore de nombreuses espèces de Tricholomes, dans n
région : *Tricholoma conglobatum*, variété de *Tr. aggregatum*,
brevipes Gulf., variété de *Tr. arcuatum*, *Tr. sævum* Fr.,
glaucocanum, variété de *Tr. nudum*, *Tr. albobrunneum*, var
de *Tr. russula* Fr., *Tr. resplendens*, mais le temps nous presse
Nous avons aussi des espèces de Tricholomes difformes, s
blables à des Collybies ou à des Clitocybes, les deux genres
nous abordons maintenant.

Le genre *Collybia* Fries (de κόλλυβος, pièce de monnaie)
composé de petites espèces, non vénéneuses, mais peu intéressa
au point de vue culinaire.

Sans anneau, ni volve, les feuillets ne sont jamais décurrents, ais libres, le pied est cartilagineux, ce qui est un caractère type ur les différencier des Tricholomes, champignons homogènes.

La Collybie en fuseau ou souchette (*C. fusipes* Bull.), est très nne, on la trouve sur les vieux troncs. La Collybie à long pied, re, est une curiosité.

Collybia maculata Fr. est suspecte ; le reste de la collection, à part tte Collybie, née sur un cône de pin (*C. conigena* Pers.), ne érite pas l'arrêt.

Nous passons rapidement sur les genres *Mycena* Friès et *mphalia* Friès, à petites espèces, dont l'étude intéresse les mycogues spécialistes.

Le genre *Clitocybe* Friès (κλιτος, penché, κύϭη, tête), renferme es champignons homogènes qui rappellent les Tricholomes, mais ont les lamelles décurrentes viennent s'atténuer sur le pied ; la lupart sont à chapeau enfoncé en forme d'entonnoir.

Quoique moins charnus que les Tricholomes, la plupart sont omestibles, sauf *Clitocybe cerussata* Fr.

Le genre *Lactaria* Friès est caractérisé par le lait de couleur ariée qui sort de la cassure ; ce caractère est typique.

A part *Lactarius deliciosus* L., qui pousse sous les pins et ne aie pas de mine par ses taches de vert de gris, champignon excelent et facile à distinguer à la coupe du pied par son anneau orangé, es Lactaires ne nous arrêteront pas.

La saveur poivrée, la couleur du lait jaune ou violette, la couleur lombée, orangée, rousse, déterminent les noms des espèces. Le actaire à coliques, *L. torminosus* Schœff. peut vous causer des nécomptes.

Voici des Chanterelles ou giroles. Vraies ou fausses, mettez-les lans votre panier. *Cantharellus cibarius* Fr. ou *Cantharellus urantiacus* Wulf., accompagnent le civet de lièvre.

Les Pleurotes ont le pied sur le côté, d'où leur nom. Excepté le Pleurote né de la terre. *Pleurotus geogenius* DC., les Pleurotes poussent sur les arbres, hêtres, ormes, chênes, pommiers, etc.

Ils sont comestibles, mais peu délicats. Ils remplissent vite un panier par suite de leur volume.

Le Pleurote en coquille, *Pleurotus ostreatus* Jacq., qui s'étage sur les vieux hêtres, garnira votre poêle à frire en arrière saison.

Voici la collection des Russules, champignons aux vives couleurs. Quelques-unes contiennent un poison drastique, d'autres sont très bonnes. *Russula cyanoxantha* Schaeff. ou charbonnier, est fort connue dans notre région. Depuis que la Russule noircissante (*R. nigricans* Bull.) et sa variété *densifolia* Secr. ont été réhabi-

litées, on peut récolter sans crainte les faux charbonniers l'er sera à votre avantage.

Vous vous méfierez de la Russule fétide (*Russula fœtens* Pe et de *Russula Queleti* Fr., la Russule de Quélet à pied rouge vi et poussant sous les pins. Apprenez à reconnaître *Russula eme* Fr., dont le nom en dit assez long ; il suffit d'en goûter un p morceau, pour sentir l'estomac se révolter.

Russula virescens Schaeff. ou palomet, excellent Champig est malheureusement peu abondant.

Ces cuvettes contiennent des espèces de champignons à sp blanches, dits coriaces.

Ils se conservent aisément.

Panus stipticus Bull. est un purgatif violent, *Marasmius or des* Bolt., le faux mousseron, vous donnera, séché et réduit poudre, un condiment précieux pour vos sauces d'hiver. Nous reparlerons.

Nous avons terminé avec les Agaricinées à spores blanch groupes nombreux au sujet desquels nous aurons bien des chose dire encore, au cours de nos prochaines excursions.

Les groupes d'Agaricinées à spores colorées comprennent d genres semblables à ceux que nous avons passés en revue ; tableau affiché au mur vous fait voir les homologies, il faudra l'ét dier cet hiver.

Volvaria gloiocephala DC, champignon à volve étroite, à ch peau brun pâle, glutineux, strié à la marge, dont les lamelles co vertes de spores rosées, rosissent à mesure de leur maturité, a é considéré jusqu'à aujourd'hui comme mortel. Son pied glabre n pas d'anneau.

C'est un champignon méridional, mais qu'on trouve égalemer dans nos régions, dans les jardins et les aspergières, où il y a d sable.

Le professeur Maire, d'Alger, ayant signalé, de source certain que les Arabes mangeaient ce champignon, sa nocivité fut remise l'étude. Personnellement, je fournis à un pharmacien des *Volvari gloiocephala* DC. pour une expérience. Mon correspondant m'a d en avoir déjà absorbé impunément 60 grammes. Je vous tiendra au courant, dans notre *Bulletin*, de ces expériences intéressantes.

Entoloma lividum Bull,, à chapeau fauve cendré, pâle, lisse aux lamelles pâles puis carnées, décurrentes par une dent, à gro pied renflé, est certainement vénéneux, sinon mortel. M. Pau Dumée l'a expérimenté personnellement: 40 grammes de ce champi

non amènent des vomissements incoercibles et de l'algidité, avec ne asthénie qui persiste plusieurs jours.

Il faut donc bien connaître ce champignon, l'étudier minutieusement comme je vous ai appris à le faire pour les Amanites. Ne vous iez pas à son odeur de farine, ni à sa saveur agréable, tardivement nauséeuse.

Ce très dangereux champignon doit être toujours présent à votre némoire.

Il figure au « Tableau des Champignons qui tuent » de Dumée et Radais.

Le *Pluteus cervinus* Schaeff., le *Clitopilus orcella* Bull., sont les champignons à spores roses.

Les Agaricinées à spores ocracées comprennent de nombreux genres, dont les deux principaux sont: le genre *Pholiota* Friès (de φολις, écailleux) et le genre *Cortinarius* Friès, ainsi appelé parce que l'anneau fugace porté par les champignons de ce genre est tendu en légers filaments comme un rideau (*cortina*). Les Cortinaires sont très nombreux, assez difficiles à distinguer. On n'en connaît pas de vénéneux, mais leur chair molle et aqueuse, sans saveur, ne les fait pas rechercher, exception soit faite pour le magnifique Cortinaire imposant (*Cortinarius torvus* Fr.).

Passons les autres genres : *Gomphidius*, *Hebeloma*, *Inocybe*, *Flammula*, *Galera*. Les Paxilles rappellent les Pleurotes.

Parmi les Agaricinées à spores pourpres, le genre Psalliote nous retient une minute. C'est lui qui renferme les champignons de couche.

Ψάλιον veut dire bracelet. Les Psalliotes ont le chapeau charnu, globuleux, campanulé, puis convexe étalé, les lamelles sont libres, le pied distinct du chapeau, orné d'un anneau membraneux. Les spores brunissant à mesure de la maturité, les lamelles pâles, puis rosées. passent au brun pourpre. Tous les Psalliotes sont comestibles, mais leur cueillette, à cause des confusions possibles avec de jeunes Amanites mortelles, doit toujours être surveillée dans votre panier. Un Psalliote doit être complet, le pied nu.

Psalliota arvensis Schaeff., Psalliote ou pratelle des jachères, est appelé communément : Boule de neige.

Chapeau blanc ou blanc sale, souvent taché de jaunâtre, conique, campanulé (en cloche), puis étalé, floconneux, farineux au commencement, glabre, lisse, fendillé à la fin, large de 8 à 10 centimètres. Lamelles blanches, puis blanches rosées et enfin brun foncé, ventrues, plus larges vers la marge du chapeau. Le pied est blanc, creux, à moelle, épais à la base ; il porte un anneau ample, retom-

bant, quelquefois double. Sa chair ne change pas de couleur à l'e tame, ce qui le différencie du *P. campestris* L., dont il est prob blement une variété.

C'est un excellent champignon comestible ; on le trouve en cer ou solitaire dans les prés, les pâturages, les lieux découverts.

Une autre variété *P. sylvicola* Vitt. ou Anisé est comm dans nos bois, il porte un anneau, ses lamelles tardent à brunir. dessus du chapeau blanc jaunâtre est lisse et brillant. Son ode forte d'anis est remarquable.

Psalliota sylvatica Schaeff., Psalliote des forêts, a un chape brun, lacéré en écailles, fibrilleux ; la chair rougit à la cassure.

Psalliota pratensis Schaeff., Psalliote des prés, à chapeau bla châtre, lamelles cendrées, a le pied plein ; sa chair ne change pas couleur.

Psalliota campestris L., Psalliote champêtre, a le chapeau blan roussâtre, un gros pied plein ; il rougit à l'entame.

Il possède de nombreuses variétés. Depuis fort longtemp *P. campestris* L. est obtenu par culture spéciale.

Si vous le trouvez spontanément dans le fumier de cheval, vou pouvez aussi le cultiver à la manière des Romains sur des meul de fumier.

Cette culture, très répandue dans les carrières des environs d Paris (on y récolte 25.000 kgs. par jour), comprend diverse opérations : la préparation du fumier, le montage des couches, l mise en rapport (lardage), l'entretien (goptage, arrosage), la récolte 5 à 6 semaines après le lardage. Une bonne meule reste en rappor pendant 3 mois, malgré une cueillette continue, faite tous le 2 ou 3 jours. Six à huit mètres de couches peuvent produire u kilogramme par jour en moyenne.

Pour obtenir une récolte continue, il faut monter 5 séries d meules au cours d'une année.

Le Psalliote hémorrhoïdal prend à la cassure une couleur roug sang.

Les autres Psalliotes sont sans intérêt spécial.

Les Agaricinées à spores noires ne nous retiennent pas. Le genr *Coprinus* (κόπρος fumier), renferme des espèces éphémères. *Copri nus comatus* Fl. Dan, ou Coprin chevelu, est un excellent comes tible, *Coprinus atramentarius* Bull. ou encrier peut fournir un encre indélébile, succédané de l'encre de Chine, comme le démontr Bulliard dans un mémoire écrit avec le produit de la liquéfactio des feuillets de ce champignon.

Certains champignons ont des emplois dans l'industrie. Nous ons réuni de nombreuses espèces de Basidiomycètes, autres que es Agaricinées, champignons à lames.

Ce sont des Basidiomycètes à tubes.

Le Polypore à pied noir de poix (*Polyporus picipes* Fr.)et le bolet ère (*Boletus edulis* Bull.) en sont des types.

Mais entre les Basidiomycètes à lamelles et les Basidiomycètes à ubes, il existe des formes de passage comme vous pouvez le cons- ater sur *Dædalea quercina* Pers. le Dédale du chêne, qui peut emplacer une étrille pour un cheval chatouilleux.

Ces champignons coriaces sont des Polypores récoltés sur des rbres. A part *Polyporus squamosus* Huds., le Polypore à écailles, écolté sur le noyer, l'orme ou le tilleul, et qui est comestible dans 'état jeune, les Polypores n'ont aucun emploi culinaire, mais cer- aines espèces ont un emploi industriel : *Polyporus hispidus* Bolt. fournit une teinture pour les ébénistes, *Polyporus betulinus* Bull., le Polypore du bouleau fournit des cuirs à rasoir aux Anglais. Le sous-genre *Fomentarius* fournit l'amadou. La substance souscor- ticale du chapeau du *P. applanatus, P. igniarius, P. fomenta- rius* ou amadouvier sert à cette préparation, qui consiste à assouplir et à salpêtrer la masse spongieuse par des battages et des bains nitrés.

Les *Trametes* sont voisins des Polypores, ainsi que les *Lenzites*.

Il est facile de sécher et d'empoisonner toutes ces curiosités myco- logiques pour orner les murs ou les boiseries d'un cabinet de tra- vail.

Les Polypores vivent en saprophytes sur les arbres dépérissants, mais le *Merulius lacrymans* Wulf. détruit les bois d'œuvre comme le *Pholiota destruens* Brond. Ce sont de vrais fléaux, avec lesquels il faut compter. On prévient leurs dommages par une application préventive de goudron ou d'huile lourde sur les char- pentes.

Fistulina hepatica Bull., ou langue de chêne, est putrescent et comestible, il vous amène, par son pied latéral, au genre *Boletus*.

Le genre *Boletus*, créé par Dillemin, du nom grec βωλίτης, com- prend des champignons putrescents, à pied central et chapeau por- tant des tubes contigus où naissent les basidiospores.

En France, il existe plus de 50 espèces ou variétés de Bolets. Nous en avons pu récolter une vingtaine d'espèces, dont la plupart sont comestibles et même d'excellents comestibles.

Les Bolets des stations résineuses sont, en général, amers, il faut enlever leurs tubes, ce qu'on appelle le foin vulgairement.

Autrefois, de nombreux Bolets étaient considérés comme suspects

ou vénéneux ; ils sont actuellement réhabilités et d'une façon c taine.

Vous rejetterez néanmoins comme dangereux :

Boletus felleus Bull., le Bolet amer, au chapeau brun, glab mou, lisse et dont les tubes sont colorés par des *spores roses*. chair molle rosit à la cassure.

Lorsque vous cassez un Bolet, la chair bleuit chez certai espèces, notamment le Bolet bleuissant ou sorcier (*Boletus cyan cens* Bull.).

Cette réaction colorée, produite par un ferment chromogène, doit pas vous effrayer, de nombreux Bolets comestibles présente ce caractère.

On peut établir un classement botanique des Bolets par la présen ou la non présence d'un anneau, la forme des tubes composés c simples, la couleur des spores, le réticule ou ponctué du stipe.

Boletus luteus L., le Bolet jaune à chapeau jaune visqueux, un anneau. Sous les pins, il est peu estimé comme comestible.

Les Bolets sans anneaux ont :

a) Les tubes jaunes : *B. collinitus* Fr., *B. granulatus* L., à por simples, sous les pins, assez bon, *B. badius* Fr. sous les pins ;

b) Les tubes ferrugineux ou olivacés : *B. bovinus* Rostk., à pore composés, sous les pins, passable, *B. variegatus* Swartz., *B. chry senteron* Bull., *B. impolitus* Fr. ;

c) Les tubes blancs à spores jaunes :

Boletus edulis Bull., le Cèpe, avec son pied renflé, que tout l monde connaît, *Boletus œreus* Bull., le Bolet bronzé ou Gendarme *B. castaneus* Bull., *B. cyanescens* Bull., *B. scaber* Bull., Bole rude et sa variété *aurantiacus* Bull. ;

Les Bolets à pores rouges et pied réticulé ou ponctué com prennent :

Boletus Satanas Lenz., le bolet Satan, à chapeau épais mastic tubes jaunes à petits pores sanguins, pied énorme réticulé de carmin. Ce champignon méridional, qu'on rencontre en Forêt de Fontainebleau, malgré son nom, n'a plus rien de diabolique ; certains mycologues le mangent ; il en est de même de *Boletus luridus* Schaeff. et sa variété *erythropus* Pers., à pied ponctué.

***

Nous arrivons aux Gastéromycètes, Lycoperdacées de Fries, avec les représentants des genres : *Bovista, Lycoperdon, Geaster, Scleroderma.*

Ces Champignons ont leur hyménium renfermé à l'intérieur du

ptacle. Comestibles bien que cotonneux (imitation de truffes), s leur jeune âge, lorsque l'hyménium n'est pas encore sporifère, leviennent rapidement des sacs remplis d'une poussière, appelée gairement lycopode, très inflammable, qui se libère par la hirure du sac ou par une ostiole, d'où le nom de vesse de loup. .a famille des Nidulariées, la famille des Phalloïdées, comprennent espèces à morphologie bizarre.

***

Les basides peuvent être supportées par des renflements du récep- :le en pointes ou en festons, d'où :

1) Les Hydnacées, avec les genres : *Odontia*, *Radulum*, *Irpex*, *stotrema*, *Phlebia* et *Hydnum*.

C'est dans les Hydnes (ὕδνον, truffe) que se classent : l'Hydne ibriqué (*H. imbricatum* L., ou barbe de bouc, l'Hydne sinué (*H. :pandum* L.), ou pied de mouton, fort recherchés, assez compa- ible à la Girole comme saveur. L'Hydne en forme de corail (*H.)ralloides* Scop.) qui pousse sur les chables de hêtre pourris, est 'une ressource culinaire précieuse.

Les Auriculariées et les Théléphorées, avec les genres : *Tremella*, *remellodon*, *Auricularia*, *Thelephora*, *Craterellus*, *Stereum*.

Craterellus cornucopioides Pers., ou trompette des morts, est n champignon très intéressant, à saveur de truffe. Il ne peut être onfondu avec aucun autre.

Frais, il est fort bon ; séché, il s'ajoute au faux mousseron pour otre condiment d'hiver.

Il est souvent très abondant et a été cultivé. C'est une espèce dont 'emploi est à répandre. C'est une vraie ressource alimentaire, en as de disette, dans les pays où il abonde.

La famille des Clavariées, avec le genre *Sparassis* et le genre *Cla-)aria* termine notre collection des Basidiomycètes.

Les Clavaires ou Menottes sont bien connues dans nos bois, ce ne sont pas des aliments délicats. *Clavaria stricta* Pers. est suspecte.

***

Ensuite viennent les Ascomycètes.

Cet ordre comprend les Tubéracées (Périsporiacées) et les Pézizées (Discomycètes).

La vraie Truffe (*Tuber melanospermum* L.) n'existe pas dans nos)ays.

Elaphomyces granulatus Fr. ou Truffe des cerfs a un désagréable ; elle est recherchée des cerfs, qui la déterrent leurs sabots.

La famille des Pézizées comprend les genres : *Verpa*, *Leotia*, *glossum*, *Mitrula*, *Bulgaria*, *Morchella*, *Gyromitra*, *Helv Peziza*.

Les Pézizées, en forme de coupes, sont comestibles, sauf quel unes, mais leur valeur alimentaire est assez médiocre.

Il n'en est pas de même des Morilles et des Gyromitres, do réputation est grande. Nous en avons parlé autrefois (1). Ces excel champignons, à cause de l'acide helvellique nocif qu'ils contien ne doivent pas être consommés crus ou peu cuits.

Les Helvelles ou Morilles d'automne sont loin de valoir les vr Morilles.

Il reste encore de nombreux champignons à étudier : les Mo sures, les Champignons pathogènes, mais ils ne rentrent pas d notre programme mycologique, qui se borne à l'étude des pri pales espèces régionales des Champignons proprement dits (*fur* de la classification de Brongniart, c'est-à-dire les deux gran familles des Hyménomycètes et Discomycètes de Friès, ainsi que Gastéromycètes du *Systema mycologicum* (1821-1829), plus moins bien remaniées par les mycologues modernes.

Notre tâche s'arrête ici et je vous donne rendez-vous l'an proch à nos excursions pour mettre en pratique sur le terrain vo science nouvelle.

---

(1) Cf. A. Poisard, Note de Mycologie pratique : Les Morilles (*Morchel* Dill.) in *Bull. Ass. Nat. Vallée Loing*, II, [1914-1919], p. 27.

trées à la Bibliothèque pendant le 4e trimestre 1922

1° Périodiques

ales de la Société horticole, vigneronne et forestière de l'Aube, XV, nos 8-10.
ciation française pour l'Avancement des Sciences, (Bulletin), no 55.
letin de la Société des Sciences de Seine-et-Oise, sér. II, t. 3, fasc. 4.
letin de la Société d'Histoire naturelle de l'Afrique du Nord, XIII, 1922, nos 7-8.
letin de la Société d'Histoire naturelle de Toulouse, XLIX, 1921, L, 1922 ; fasc. 3.
letin de la Société des Sciences historiques et naturelles de l'Yonne, LXXV, 1921.
letin de la Société des Sciences naturelles du Maroc, II, 1922, nos 3-6.
letin de la Société entomologique de France, 1922, nos 15-17.
letin de la Société nivernaise des Lettres, Sciences et Arts, 1922, 1er et 2e trim.
letin de la Société royale de Botanique de Belgique, LI, 1912 ; LII, 1913 ; LIII, 1914-1920 ; LIV, 1921 ; LV, 1922, fasc. 1 (échange).
lletin trimestriel de la Ligue des Amis de la Forêt de Soignes, III, 1922, nos 3-4.
lletin du Muséum national d'Histoire naturelle, 1922, no 7.
s Naturalistes Belges, III, 1922, nos 10-12.
Jardin d'Agrément, I, 1922, nos 10-12.
émoires de la Société de Vulgarisation des Sciences Naturelles des Deux-Sèvres, 1910, II ; 1921, III ; 1922, IV (échange).
rocès-verbaux de la Société linnéenne de Bordeaux, LXXIII, 1921.
evue mensuelle de la Société entomologique Namuroise, XIX-XXI, 1919-1921 ; XXII, 1922, nos 1-11 (échange).
levue de Zoologie agricole et appliquée, 1922, nos 7-10.
levue scientifique du Limousin, nos 302-305.

2° Volumes

Azam (J.), Catalogue synonymique et systématique des Orthoptères de France ; extr. *Misc. entom.*, IX, 1901 (don de M. le Dr M. Royer).

Costantin et Dufour, Petite flore des Champignons comestibles et vénéneux pour servir à la détermination rapide des principales espèces de France, Paris, 1895 (don de M. le Dr M. Royer).

Finot (A.), Les Orthoptères de la France, Paris, Deyrolle, 1883 (don de M. le Dr M. Royer).

Granger (Albert), Reptiles et Batraciens, Hist. nat. de la France, Paris, Deyrolle (don de M. le Dr M. Royer).

Reuter (O.-M.), Neue Beitrage zur Phylogénie und Systematik der Miriden, extr. *Acta Soc. Sc. Fennica*, XXXVII, 1910 (don de M. le Dr M. Royer).

Reitter (Edmond), Tableaux analytiques pour déterminer les Coléoptères d'Europe, I. Nécrophages, extr. *Rev. Sc. du Bourb. et du Centre de la France*, 1890 (don de M. le Dr M. Royer).

Sand (Maurice), Catalogue raisonné des Lépidoptères du Berry et de l'Auvergne, Paris, Deyrolle, 1879 (don de M. le Dr M. Royer).

**. Montpellier, Centre d'études méditerranéennes, XLVIe Congrès de l'*Afas*, 1922 (don de l'A. F. A. S.)

DATE DE TIRAGE DES FASCICULES DU *BULLETIN*

Le 1er fascicule (pages 1-36) a été tiré le 15 juin 1922.

Le 2e fascicule (pages 37-68) a été tiré le 3 septembre 1922.

Le 3e fascicule (pages 69-128) a été tiré le 18 décembre 1922.

Le 4e fascicule (pages 129-204) a été tiré le 10 mai 1923.

TABLE DES MATIÈRES

I. ACTES, DÉCISIONS, EXCURSIONS, PRÉSENTATIONS, etc.

Liste des Membres du Conseil d'Administration.....
Liste des Membres de l'Association.....
Liste des Sociétés correspondantes.....
Comptes rendus des Assemblées mensuelles 16, 18, 22, 38, 44, 70, 73, 97.
Situation morale de l'Association .....
Situation financière de l'Association.....

Assemblées générales mensuelles 16, 18, 22, 38, 44, 50, 70, 73,
Date de tirage des fascicules du *Bulletin* 202.
Distinctions honorifiques 38.
Démissions 17, 23, 71.
Don à l'Association 70.
Divers. — Création d'un musée à Lorrey-le-Bocage 20.
— Présentation d'un Atlas manuscrit des Plans de la Terre et Seigneurie de Ravannes (J. Lesage) 24.
Entrées à la Bibliothèque 35, 68, 127.
Errata 68.
Exonération. — Albert Dulac 50.
Excursions. — La Celle-sur-Seine, 20 ; Étang de Ravannes, 2
Poligny, 39 ; Larchant, 46 ; Recloses, 50 ; Ferrières-en-Gâtinais, 72 ; Saint-Fargeau, 75 ; Montargis, 9
Expositions mycologiques 172, 174, 176.
Nécrologie. Lucien Nicole, 19 ; A. de Bréqueville, F. Bourbiel, 46.
Nomination de deux Membres d'Honneur 141.

omination de Membres correspondants 38.
omination d'un Trésorier intérimaire 71.
résentations et Admissions, 17, 19, 22, 38, 44, 50, 70, 73, 98.
éception des Amis de la Forêt de Soignes 51.
ubventions 75.

upplément. — Déjeuner-Anniversaire de la fondation de la Société (Encartage du fascicule 2) Pagination spéciale, (I-IV).

II. TABLE ANALYTIQUE

HISTOIRE NATURELLE GÉNÉRALE

Dr Henri Dalmon. Connaître son pays, mois de février..... 27
Id. id. mois de mars 55
Id. id. mois d'avril 105
Id. Les Ventes à la Reine, réserves artistiques et biologiques (planche I)..... 146

BOTANIQUE

Dr P. Duclos. Notes de Botanique..... 63
Id. État actuel de la Flore de la Mare aux Fées (Forêt de Fontainebleau)..... 101
Id. Notes floristiques sur Ferrières-en-Gâtinais..... 104
Id. [Présentation de plantes diverses] 17, 23, 43, 49
U. Narme. [Présentation de plantes diverses]..... 23, 49, 51, 71

MAMMALOGIE

J. Dupagny et A. Oudin. Souris capturant et dévorant des mouches 160

MYCOLOGIE

L'année mycologique en 1922 à l'Association des Naturalistes.. 162
Les trois expositions mycologiques..... 162
Adhémar Poinsard. Présentation des Champignons les plus connus de la Vallée du Loing, parmi les types exposés en 1922 (Conférence et démonstration).. 178

ENTOMOLOGIE

Ch. Fauvelais. Sur *Acanthoscelides obtectus* Say et sur sa présence en Seine-et-Marne [Col. Lariidae] ....
Abbé J. Guignon. Les insectes parasites des plantes (suite)....
Dr Maurice Royer. Captures de Pentatomides [Hemipt] aux environs de Moret-sur-Loing (S.-et-M.) et description d'une variété nouvelle.....
Id. Sur l'extension du *Brachypterolus vestitus* Kiesenw. [Col. Nitidulidae].....
Id. Sur l'habitat de certains Hémiptères-Hétéroptères et du *Macroplax fasciata* H.-Sch. [Myodochidae]...
Id. [Présentation de Coléoptères].....

GÉOLOGIE

Dr H. Dalmon. Sur la présence d'un « pot de sable » stampien dans la formation sannoisienne, à Montigny-sur-Loing (Seine-et-Marne).....
P. Malherbe. Extension de marnes vertes dans le bassin du Loing
Id. Galet stampien à empreinte fossile trouvé à Villiers-sous-Grez (S.-et-M.).....

HYDROLOGIE

P. Malherbe. Expérience sur les relations souterraines entre la Vallée Javot (Valence-en-Brie) et la source de Nanchon (Vernou-sur-Seine).....

ORNITHOLOGIE

L. Barbe. [Cas d'albinisme chez une hirondelle].....
Leslie Poole-Smith. Note sur certains oiseaux observés dans les environs d'Épisy (Seine-et-Marne)..... 1

Achevé d'imprimer le 10 mai 1923.

L'Administrateur-Gérant : Dr Maurice Royer.

TROYES — IMP. J.-L. PATON