

## Mycologie

### TROISIEME SALON DU CHAMPIGNON

(Montpellier, Pavillon Populaire, 4-6 octobre 1975)

par G. CHEVASSUT et G. PRIVAT

Comme les deux précédents, notre troisième Salon du champignon a connu un notable succès tant par le nombre important des visiteurs (plus de 4 000, y compris les élèves des écoles primaires, collèges et lycées) que par celui des champignons exposés (378 espèces).

Placé sous la présidence d'honneur du Professeur H. HARANT, directeur du Jardin des Plantes, et la présidence effective de M. P. LHERAULT, Président de la Société d'Horticulture et d'Histoire Naturelle de l'Hérault, ce Salon a été organisé par la Section Mycologique (de la même Société), la Faculté de Pharmacie (Professeur G. PRIVAT) et l'Ecole Nationale Supérieure Agronomique (M. G. CHEVASSUT).

Il a rassemblé les principaux champignons de notre région, notamment les plus toxiques et les meilleurs comestibles. Un accent tout particulier a été mis sur les confusions possibles entre ces deux catégories. A cet effet, outre la grande salle où s'étalait l'exposition « classique » en familles de champignons, quatre stands particuliers ont été organisés :

— *Un stand de Toxicologie* (tenu par les Maîtres-Assistants et Assistants de la Faculté de Pharmacie (MM. PELLECUER, ANDARY, ROUSSEL, PINTO, RASCOL, Mlle TEMPLE) où figuraient, dans un face à face saisissant et très didactique, les espèces les plus toxiques et les meilleurs comestibles, le tout accompagné de nombreuses planches en couleur, panneaux explicatifs, dessins, etc...

— *Un stand de Mycogastronomie* où régnaient les succulents champignons (deux et trois fourchettes) dignes de figurer très honorablement sur nos tables. De nombreuses explications sur la préparation, la cuisson et l'accommodation de ces savoureux cryptogames étaient abondamment fournies par des hôtes et hôtesse également très compétents : Mmes DURAND, JERPHANION, MOUTET, Mlle GRUET, M. JERPHANION.

— *Un stand de Documentation* : comprenant de nombreuses brochures éducatives (éditées par notre Section) donnant tous renseignements pour reconnaître les bons des mauvais champignons.

— Enfin *un stand de détermination*, envahi lui aussi par un très nombreux public désireux de faire déterminer avec certitude ses récoltes de champignons, d'apprendre à les reconnaître d'après des caractères botaniques très précis et de connaître plus de détails sur leur toxicité, leur comestibilité et leur écologie. Aussi nos moniteurs, MM. BERTEA, CHARRIER, LECOT, MONNET et NOELL, furent-ils souvent submergés à la fois par les paniers et les innombrables questions...

Bref, nous ne pouvons que nous féliciter du grand intérêt, voire de la passion, manifestés par les nombreux visiteurs souvent désireux « d'en savoir un peu plus » sur les champignons, ce qui témoigne d'un effort intellectuel tout à fait louable et digne d'encouragement.

Dans le même ordre d'idées, grande a été notre satisfaction de voir l'intérêt tout particulier porté à ce Salon par les nombreux édiles municipaux et du Conseil général venus le visiter.

Nous remercions vivement toutes les personnes qui ont contribué au succès de cette manifestation et, en premier lieu, notre dynamique Président M. P. LHÉRAULT, qui, avec beaucoup de dévouement, a tenu la caisse, aidé par MM. SCHAEFER, POMARÈDE et PICOU. Par ailleurs, les prospecteurs ont été nombreux également très dévoués, et nous ont apporté de très beaux spécimens tant de la plaine que de la montagne. Enfin plusieurs mycologues, venus d'autres villes (M. et Mme JACQUETANT, M. ANTONIN, Mme DONIES et le Dr MISERMONT), nous ont aidés efficacement dans nos déterminations.

C'est pourquoi le bilan scientifique a été largement positif : récolte de 378 espèces dont 58 Cortinaires, 39 Russules, 28 Tricholomes, 27 Bolets, 26 Lactaires, 24 Polypores, 15 Pholiotes, 14 Hygrophores, 13 Amanites, 11 Clavaires, 10 Mycènes, etc...

Parmi ces espèces nous signalons les plus remarquables par leur rareté ou celles qui sont nouvelles pour notre région (voir liste ci-après).

En définitive, ce III<sup>me</sup> Salon aura été le siège d'échanges humains et scientifiques des plus fructueux et aura permis de sensibiliser un peu plus les amateurs de champignons de notre région à la connaissance de ces passionnants cryptogames, source à la fois de délices gastronomiques mais aussi de perfides dangers, sans oublier les joies pures de la recherche.

## LISTE DES ESPECES RARES OU NOUVELLES POUR LA REGION

*Amanita Vittadini*, *Limacella illinita*, *Tricholoma colossus*, *T. cf fucatum*, *T. pardinum*, *Leucopaxillus tricolor*, *Melanoleuca adstringens*, *Clitocybe nivea*, *Marasmius lupuletorum*, *Cortinarius luteoimmarginatus*, *C. elegantior* var. *quercilicis*, *C. malicorius*, *C. violaceocinereus*, *C. paragaudis*, *C. claricolor* var. *subturalis*, *C. coerulescentium*, *C. brunneus*, *C. melanotus*, *C. privignoides*, *C. triformis*, *Inocybe fissurata*, *I. phaeoleuca*, *Dryophila apicrea*, *Drosophila caput-medusæ*, *Hygrophorus caprinus*, *Lactarius impolitus*, *L. pyrogalus*, *L. zonarioides*, *Russula ilicis*, *Gyroporus lividus*, *Gomphidius helveticus*, *Clavaria truncata*.