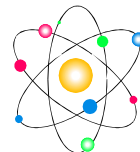
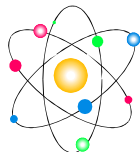


Les anniversaires

WIOMONT Rita	02 nov	D	3
MERGEAI Béatrice	02	S	9
de GRAEVE Adolphe	03	D	10
SCHOLTES Thierry	06		
JACQUET Jean-Paul	07	S	16
ROLLUS Julie	08	S	16
DION Valérie	10	D	16
PARMENTIER Adelin	10	D	24
LAGUERRE Monique	11		
WEISGERBER Nadine	13		
ORBAN Urbain	15		
PHILIPPART Guy	15		
LUCAS Anne-Marie	19		
MULLER Caroline	26		

Les marches du mois

07½	Oberdonven	L	10 - 20
13½	Beaufort	L	10 - 20
07½	Bascharage	L	11
07½	Bettendorf	L	5 -12 -25
13½	Rachecourt	B	5 - 12
07½	Bettendorf	L	5 -12 -25
07½	Olm	L	11



La marche de l'Arelerland

Ce dimanche 14 octobre sera le plus humide du mois. La pluie est continue et durera jusqu'au début de l'après-midi, d'abord abondante et ensuite se transformant en crachin. Un temps à ne pas mettre un marcheur dehors. Malgré cela, ils ont été 723 à emprunter un des trois circuits proposés. Bravo à tous ces courageux. Vous trouverez le détail des participations par club ci-après.

Je voudrais aussi féliciter toutes les personnes qui ont aidé à la réalisation de la

journée, qu'elles aient oeuvré à l'intérieur ou à l'extérieur. Je donnerai une mention spéciale aux volontaires qui ont fait de la pâtisserie (toujours appréciée) et surtout à nos cuisinières pour la qualité de la choucroute. Je n'ai entendu que des compliments, sur la qualité et la quantité. Des marcheurs en ont parlé jusqu'à Esneux.

Si un jour les finances du club sont dans le rouge, nous pourrions penser à ouvrir un restaurant alsacien.

Marche de la 101 Airborne

Comme vous le savez tous, la marche de la 101 Airborne est organisée le 14 décembre 1996 par notre club. Il s'agit d'une "marche vitrine" qui peut attirer beaucoup de monde, pour autant que la météo nous soit un peu favorable.

Traditionnellement, les néerlandophones sont nombreux à cette marche. Il est nécessaire de pouvoir les accueillir et les renseigner dans leur langue.

Je fais donc appel à tous les bilingues du club. Il n'est pas nécessaire d'être un parfait bilingue, mais de savoir

tenir une conversation simple en flamand. L'idéal serait un bilingue au départ, un aux deux grands contrôles et un en salle. S'il y en a plus, ils pourront tenir un des autres contrôles.

En plus des bilingues, je fais appel à toutes les bonnes volontés. Le plus long parcours est de 42 km. Il faut donc du monde pour 5 contrôles en plus du personnel habituel en salle et en cuisine.

Le club interviendra dans les frais de déplacement des travailleurs, au prorata de l'occupation de la voiture.

In memoriam

J'ai la tristesse de vous faire part du décès accidentel de Gérard JASOIGNE, survenu le jeudi 17 octobre 1996. Gérard était membre du C.A., responsable permanences et prospectus. Il était membre du conseil de gestion de la Fédération belge des sports populaires et président des Road Runners de Wavre.

Je vous fais également part du décès de madame Rouère dans les derniers jours de septembre. Elle était l'épouse du patron du Poney Ranch. Ceux qui ont participé aux voyages en Alsace de 1993 et 1995 se rappelleront d'elle.

Ils sont venus chez nous

Indépendants	12	Thuin (Roteux Waibiens)	51	Eischen	23
Arlon	67	Eksel Bosdravel	49	Itzig	19
Aubange	45	Jogging Espace Villeruet	6	Bascharage	18
Sibret	42	BDC Dinant	5	Brouch	16
Izel	32	Hamois (Na 026)	4	Bilgonville	14
Athus	28	Transenster	4	Lintgen	11
Chenois	27	Oursons en balade (Ht 23)	3	Garnich	10
Longvilly	22	La Breughelienne (Bt 48)	3	Leudelange	10
Les Fossés	15	Esneux (Lg 83)	3	Rombach	10
Houmont	9	Beyne Heusay (Lg 144)	3	Wasserbillig	9
Torgny	8	Wegnez	3	Bettendorf	7
Martelange	6	Lg 163	2	Esch/Alz.(Fraizait voll do)	7
Turpange	5	Le Marabout (Ht 38)	2	Keispelt	7
Wardin	5	Florzee (Lg 173)	2	Vianden	7
Masbourg	3	Plombiere	2	Consdorf	6
Marche en Famenne	1	Embourg (Lg 04)	2	Kayl	6
Total province	327	Büllingen	2	Oberdonven	6
Pure	9	Haeyne Namur	2	Hamm	5
Contz les Bains	6	Na 044	1	Folschette	5
Total France	15	Bt 034	1	Lamadelaïne	5
		Ivoz Ramet	1	Mersch	5
		Fraire (Na21)	1	Ettelbruck	4
		Engis (Lg 75)	1	Beringen	3
Total général	723	Courrière	1	Belvaux Stargfighter	2
		Rixensart	1	Bertrange	2
		Wallonia Namur (Na 09)	1	Limpertsberg	2
		Braine l'Alleud	1	Mertert	2
		Total hors province	157	Steinfort	2
				Beaufort	1
				Total GDL	224

Réunion club

N'oubliez pas la réunion club qui se tiendra au local habituel le lundi 25 novembre à 20.00 heures. Le comité espère vous y voir nombreux pour préparer la marche de la 101 Airborne.

Ceux qui ne peuvent ou ne veulent venir peuvent me communiquer par écrit les postes qu'ils désirent occuper ce 14 décembre.

L'inconnu du mois



L'inconnu du mois est-il en train de broser ou de dormir appuyé sur la brosse en pensant à sa prochaine retraite?

Quel artiste génial, guetté par la folie, a inventé les perlures et les ciselures des blancs lycoperdons, les formes incroyablement tourmentées des ganodermes, les monstrueux replis de chair du polypore soufré? Quel peintre a obtenu d'aussi précieux effets de coloris : violet améthyste des clitocybes, pourpre des russules, écarlate des hygrophores, vert livide de l'amanite phalloïde, jaune soufre de la citrine, mauve lilas des cortinaires ou vermillon des pézizes? Il n'est même pas

Le troisième règne

Pour celui qui n'a pas encore perdu la très précieuse faculté de s'émerveiller qu'il tient de son enfance, le spectacle des champignons, surgis en une nuit du soi détrempe, couvert de feuilles mortes dans la forêt déjà vide de l'automne, est véritablement féérique. On dirait une foule de nains apparue magiquement là où il n'y avait rien que des décombres et que, surprise par le promeneur, elle s'est d'un coup statufiée. Vivant dans les bois, je connais bien cet enchantement tardif, et cependant jamais ne m'en lasse, tant me surprend chaque année l'éclosion soudaine de formes si bizarres, peintes de couleurs aux nuances infimes et subtiles. Chacune de ces formes mérite d'être examinée de près, car plus on la regarde et plus l'on s'étonne devant les muettes trompettes de la mort, sinistres en effet et pourtant excellentes au goût, devant l'enfantine sorcellerie des amanites tue-mouches, rouges et blanches, ou les fragiles meringues des coprins écailleux.

besoin de savoir que les uns contiennent les plus foudroyants poisons, que d'autres distillent de stupéfiantes drogues, pour rester décontenancé devant cette invention délirante qui confond allègrement les règnes, car ce sont encore des champignons que ces madrépores blancs, issus des mousses, qui sont des clavaires, que les amas gélatineux des trémelles, que ce bleu-vert intense qui colore les branches mortes tombées au sol.

Monde éphémère, souvent saugrenu, parfois troublant, inquiétant même, qui, avant de disparaître liquéfié, récapitule toutes les formes imaginables de la vie, avec un curieux penchant pour l'insolite, l'extravagant, le visqueux et même, il faut bien le dire, l'obscène.

De cette tendance, dont on peut trouver maintes autres manifestations, la plus évidente est certainement le *Phallus impudicus*, si bien nommé. En effet, tout y est, et même l'espèce fait trop bien les choses, car ce sexe semble atteint de toutes les maladies vénériennes à la fois et de plus il empest, son odeur est non seulement fétide, mais cadavérique. C'est sans doute bien un phallus, mais un phallus vraiment "peccamineux".

Les champignons seraient-ils donc des organes sexuels? Et dans ce cas, à qui appartiennent-ils ? En fait, ce que nous appelons les champignons ne sont que des sortes de fructifications nées des véritables champignons qui perdurent toute l'année sous terre. Les champignons que nous cueillons sont des carpophores, c'est-à-dire les exubérances saisonnières manifestes d'individus végétaux invisibles. Carpophore vient du grec et signifie porte-fruit ; le pied, le chapeau ne sont donc que des supports. Mais où sont les fruits? A dire vrai, ce ne sont nullement des fruits, mais des spores, perceptibles seulement au microscope, et asexuées, car ce n'est pas alors que s'accomplit la fécondation, mais plus tard, dans la terre, lors de l'union de deux mycéliums de sexe opposé. Les spores sont produites, soit à l'intérieur d'une sorte de sac, l'asque (du grec *askos* « outre »), soit à l'extrémité d'un très petit organe globuleux, nommé baside (de base), ce qui est le cas de la plupart des gros champignons à chapeau que nous trouvons dans les bois.

Ces spores, d'une petitesse extrême - quelques microns -, sont, à maturité, expulsées dans l'air en quantités énormes. Un champignon de bonne taille peut émettre 10 000 spores par seconde,

formant cette poussière qui tombe sur le papier où on l'a déposé, et cette émission peut durer plusieurs jours, ce qui donne au total des chiffres astronomiques : 10 milliards chez certaines espèces, jusqu'à plus de 2000 milliards chez d'autres. Nul autre végétal, nul animal ne connaissent une telle prodigalité, un si effrayant gaspillage. Les spores, au moment de l'éclosion des carpophores, emplissent l'air, elles retombent sur nous par millions et meurent, sans que nous nous en soyons même aperçus. C'est ainsi d'ailleurs que, malgré des pertes énormes, les spores des champignons peuvent s'introduire partout, pénétrer dans le tissu des plantes vertes et les infecter. D'ordinaire, la nature a les moyens de se défendre, mais que l'homme, pratiquant la monoculture ou implantant des espèces végétales hors de leur milieu naturel, perturbe son équilibre, et aussitôt peuvent se produire des infestations fongiques massives, fléaux très redoutés des agriculteurs, des arboriculteurs et des exploitants forestiers. Mieux encore, les spores microscopiques de certaines espèces pénétreront dans les voies respiratoires des insectes et envahiront de leurs hyphes toute leur chair, jusqu'à ce qu'il ne reste plus rien qu'un mycélium entouré de la peau vidée et momifiée.

Les auteurs de tels dégâts ne sont pas, bien évidemment, les espèces que nous récoltons ; revenons-en donc à la dissémination des spores de l'une de celles-ci. Tombées sur un substrat qui leur convient, les spores germeront, produisant des filaments, les hyphes qui, poussant dans toutes les directions et se ramifiant, formeront un « blanc de champignon », ou mycélium (du grec *mukès* « champignon »), c'est-à-dire la masse végétative permanente du champignon. Ce mycélium, il est aisé de le trouver sous la forme d'une plaque cotonneuse blanche, au pied d'un carpophore, sous les feuilles mortes. Or, chose singulière, si les carpophores diffèrent tous les uns des autres, comme nous venons de le voir, à de rares

exceptions près, tous les mycéliums se ressemblent.

Comme l'algue, le mycélium est un thalle, c'est-à-dire un organisme végétal, privé de vaisseaux conducteurs, sans racine, sans tige, sans feuilles et sans fleurs. Mais, dépourvu de chlorophylle, le champignon ne peut vivre de la vie indépendante des algues; incapable d'opérer lui-même la synthèse du carbone, il doit, comme l'animal, se procurer une nourriture organique. Il la prélèvera, soit en utilisant les substances mortes - il sera dit alors saprophyte (du grec *sapros* « pourri » et *phulon* « plante ») ; soit en exploitant les tissus d'un autre être vivant (parasitisme) ; soit enfin, et c'est là une solution aussi originale qu'élégante, en s'associant avec un autre organisme complémentaire, lui-même chlorophyllien, créant ces êtres singuliers, les lichens, dont la véritable identité, longtemps mystérieuse, n'a été élucidée que récemment. Encore ne sait-on pas exactement comment fonctionne cette union qui semble idéale, puisque chacun fournit à l'autre ce qui lui manque : l'algue, sa chlorophylle et son autotrophie, le champignon, l'humidité nécessaire, l'eau et les sels minéraux du sol dont lui-même ne peut rien faire, mais qu'il met à la disposition de l'algue capable de les assimiler. Qui est le véritable bénéficiaire de l'opération ? On se pose encore la question ; en tout cas, c'est le champignon qui prend l'initiative, en faisant l'algue

prisonnière. Toujours est-il que non seulement le système fonctionne à merveille, mais qu'il est capable de vivre dans des conditions où aucun végétal isolé ne pourrait subsister. On trouve des lichens sur les écorces des arbres, les murs et les toits des maisons, mais aussi sur le sol aride des déserts, les rochers des plus hautes montagnes, et jusque sur les glaciers des pôles, et même sur le verre : sur les vitraux des églises, par exemple, qu'ils corrodent de leurs sécrétions. Aussi modestes, aussi sommaires qu'ils paraissent, les lichens sont donc des conquérants, les véritables pionniers du monde végétal.

Le carpophore - ce que nous appelons le champignon - n'est en somme qu'un luxe, beaucoup de mycéliums s'en passent fort bien et produisent directement leurs spores. Tel est le cas, par exemple, des moisissures que l'on peut observer sur toutes les substances organiques qu'elles désagrègent. Tel est aussi le cas des levures qui vivent dans des milieux aussi éphémères que les fleurs et les fruits pourrissants et qui produisent des fermentations souvent utilisées par l'homme : ferment alcoolique du vin, levure de bière qui est aussi le levain qui fait lever le pain. Champignons microscopiques, les levures n'ont même plus de mycélium, celui-ci est remplacé par de simples chapelets de cellules qui se multiplient en se scindant (bipartition) ou en bourgeonnant.

