

## Le dossier « Connaître les champignons pour les (presque) nuls. »

(par Jean-Pierre DX)

Largement diffusé à l'exposition

Vous trouverez ici la présentation de l'information, du même titre, plus complète, fournie au cours de notre exposition.

Ce document sera encore élargi, mis à jour, contrôlé, amélioré, publiée sur notre site(1) où il sera diffusé et rediffusé, si besoin est, au cours de l'année, dans notre rubrique Mycologie.

1 – Ce que nous appelons champignons n'est que la partie visible des champignons.

Ce qui surgit, hors période de gel, et en particulier au printemps (un peu), l'été (un peu plus) dans les zones restées humides, et en automne (beaucoup), ce sont les appareils reproductifs(2), porteurs de spores, mais l'essentiel, peu ou pas visible est souterrain ou sous les écorces et se présente comme un réseau de filaments(3) parfois très important et qui demeure toute l'année.

2 – Il n'y a pas de champignons sans humus, on les trouve donc, le plus souvent, dans les prés et les forêts.

Il n'y a pas de forêts sans champignons car, en effet, ces champignons (avec leur mycélium) se nourrissent de détritux, des souches et de tout le bois mort.

3 – Les espèces de champignons, sur Terre, se comptent par milliers.

Elles sont très différentes d'un continent à l'autre, non seulement parce que les saisons sont inversées d'un hémisphère à l'autre mais parce que, dans les zones tropicales et plus encore équatoriales, on découvre des champignons tout à fait inconnus en Europe. Le Guide des champignons d'Europe(4), d'Eyssartier et Roux, présente plus de 3000 espèces mais il y en a plus encore sur notre seul continent.

4 – Les champignons ne peuvent être appréciés seulement en fonction de leur comestibilité !

Les champignons comestibles sont rares. Les champignons vénéneux plus encore. Les plus nombreux sont indifférents, sans intérêt culinaire.

Les champignons vénéneux sont dits indigestes quand ils font vomir, toxiques quand ils rendent malades et obligent alors à se rendre dans un centre anti-poison. Dans certains cas, quand le syndrome est tardif, c'est-à-dire quand la digestion est faite, (et c'est le cas avec l'amanite phalloïde, cause de 95% des intoxications mortelles), le décès peut s'ensuivre car des organes vitaux, comme le foie ou les reins, peuvent être détruits ou gravement lésés ! Connaître les champignons, parce

qu'ils sont beaux ou nous informent sur la vie dans la nature, est autant voire plus important que de savoir si « ça se mange ».

#### 5 – Cueillir les champignons a ses règles.

La récolte n'est convenable que si l'on utilise un panier (pas de sac en plastique !), de préférence à fond plat, pour y loger les boîtes ou les poches en papier où l'on peut placer les spécimens sans les mélanger. Mieux vaut ramener peu d'espèces mais en quantité suffisante pour s'assurer d'une bonne identification. De toute façon, en octobre et novembre, les espèces se succèdent mais plusieurs disparaissent. Les cueillettes massives pour la consommation, faites par des ignorants ou des commerçants, sont nuisibles aux champignons, donc à leur remplacement. Il faut se souvenir que, sauf rares exceptions (champignons « de Paris » ou pleurotes...) les champignons ne se cultivent pas et c'est pourquoi mieux vaut ne pas les couper et ne pas les arracher. Il faut les prélever avec précaution pour les observer entiers afin de pouvoir mieux les identifier.

6 - Connaître un champignon à chapeau commence en le regardant par en dessous. Ou bien, sous le chapeau, on observe des lamelles (le plus souvent), ou bien l'on voit des pores, c'est-à-dire l'extrémité de tubes (on est alors, en général, en présence de la grande famille des bolets), ou bien, enfin, on constate qu'il s'agit d'aiguillons (c'est rare et, c'est, probablement, parce que l'on a cueilli un « pied de mouton »). Le champignon à connaître absolument et à éviter est un champignon à chapeau vert ou verdâtre, à lamelles blanches, volve au pied et anneau : l'amanite phalloïde. C'est le plus dangereux, pas au toucher, mais si on le mange, en le mêlant à d'autres, par inadvertance.

7 – Les champignons en console, qui poussent sur les troncs, sont la manifestation puissante du rôle des champignons dans la nature. Ces excroissances, qui « débordent » de leur support, sont de puissants destructeurs des arbres morts ou des souches. Ils sont souvent coriaces donc immangeables, mais il est des exceptions : l'excellent polypore soufré, d'un bel orangé, tendre quand il est jeune, sec et fibrilleux assez rapidement ensuite, ou, mieux encore, la vraie « langue de bœuf », rouge, souple, facile à découper, comestible crue comme cuite. Les autres champignons de ce type, notamment les tramètes, amadouiers ou polypores, certains géants, étonnent et constituent la preuve de leur capacité à « digérer » les ligneux (racines, tiges, souches ou branches du bois mort).

8 – Parlons français : les noms en latins sont réservés aux savants mycologues.

La mycologie est une science. Des chercheurs y travaillent sans cesse au sein de la Société mycologique de France. Les dénominations scientifiques évoluent sous l'influence des plus compétents des mycologues. Les appellations courantes se modifient aussi d'ailleurs selon la région où l'on vit et au fil des années. Il suffit de

feuilleter les guides de champignons des deux dernières décennies pour s'en rendre compte. Les amateurs avertis n'ont pas tous le temps de suivre les travaux des spécialistes, mais ils sont de bons guides. On peut, si on le veut, être membre d'un club mycologique. C'est plus qu'utile mais ce n'est pas indispensable à la foule des promeneurs, randonneurs et autres « amis de la nature » qui se croisent sur les sentiers, dans les bois et les champs où abondent les champignons. Notre ambition, à chaque exposition, est de renseigner nos visiteurs et, plus encore, de leur donner les moyens de se rendre sur le terrain et d'y adopter un comportement écologique c'est-à-dire tout à fait responsable en milieu naturel.

9 – Un champignon n'est ni franchement un végétal ni davantage un animal.

C'est un vivant particulier qui n'a pas de chlorophylle et qui ne se déplace pas. Sans les champignons (encore une fois tout entier : mycélium et carpophore compris), nous ne pourrions vivre. Ils font partie de l'équilibre général de l'ensemble du vivant.

10 – Les comestibles à connaître, parmi bien autres, dans notre région, sont :

... au printemps :

- . la morille commune.
- . le tricholome de la Saint Georges.

... en automne :

- . l'agaric champêtre ou rosé des prés.
- . l'amanite vineuse ou golmotte.
- . l'amanite des César, ou oronge vraie (peu fréquente dans notre région)
- . la chanterelle ou girolle
- . la fistuline hépatique ou langue de bœuf.
- . la lépiote élevée ou coulemelle et sa sœur dite déguenillée.
- . le pleurote en forme d'huitre (cultivé)
- . la russule charbonnière
- . la russule verdoyante ou palomet
- . la trompette des morts.
- . la vesse de loup géante.
- . le bolet à pied rouge.

- . le bolet orangé
- . le cèpe de Bordeaux
- . le coprin chevelu.
- . le marasme des oréades ou faux mousseron.
- . le lactaire améthyste.
- . le lactaire sanguin.
- . le pied bleu.
- . le pied de mouton.
- . le tricholome terreux ou Petit gris.

Il convient de ne pas se fier seulement aux livres ou à l'avis d'un voisin, voire d'un pharmacien. Mieux vaut connaître soi-même, parfaitement cinq espèces comestibles que trente espèces « à peu près ». Encore une fois rien ne remplace la sortie sur le terrain avec des amateurs avertis ou des membres compétents de clubs mycologiques. Sachons aussi que plusieurs champignons ne sont comestibles que très bien cuits (la morille, l'helvelle crépue...). Certains, considérés comme comestibles jadis, ne le sont pas, soit parce qu'ils ne l'ont jamais été (tel le paxille à bords enroulés) soit parce qu'ils ont muté et causé de graves accidents (notamment le tricholome équestre qui, heureusement, ne pousse pas dans notre région).

(1) <http://www.chemins-rencontres.com/>

(2) Ou carpophores.

(3) Ou mycélium.

(4) Eyssartier et Roux, Le Guide des champignons d'Europe, Paris, Belin, 4e édition depuis le 6 septembre 2017.

Adresses et bibliographie utiles en 2017.

• La société mycologique de France a pour site : [./http://www.mycofrance.fr/](http://www.mycofrance.fr/)

Le site de la SMF : [./http://www.mycofrance.fr/](http://www.mycofrance.fr/)

Identification les lundis après-midi , 20 rue Rottembourg, Paris 12e, de 14 h.30 à 19 h.

• Le club mycologique conflanais :

<http://myco-conflans.org/>

L'exposition prochaine :

Les 21 et 22 octobre 2017 à Conflans-Sainte Honorine, (MJC les terrasses).

3 – Bibliographie principale :

- Marcel Bon :

Champignons de France et d'Europe occidentale, Flammarion, 2012, (35,40 €).

- Régis Courtecuisse et Bernard Duhem :

Guide des champignons de France et d'Europe, Delachaux et Niestlé, 2013, (23,50 €)

- Guillaume Eyssartier et Pierre Roux :

Le guide des champignons, France et Europe, Belin, 2013, réédité en 2017, (35 €).