

Les Champignons

Chaque année, à la fin de l'été, la cueillette des champignons est lancée. C'est toujours un plaisir de se promener en forêt après quelques jours de pluie, la bonne odeur d'humus, la brume qui s'élève des sols gorgés d'eau, les fougères qui déroulent leurs crosses vertes, au dessus d'un tapis de mousse, voici réunies les conditions idéales pour participer à la chasse aux champignons.

Mais auparavant, il s'agit de s'organiser afin de connaître son environnement et de respecter quelques règles pour éviter les erreurs. La première de toute est de la plus haute

importance, au vu des intoxications qui, chaque année, touchent de nombreux amateurs.

Sachez reconnaître les champignons comestibles de votre région et soyez vigilant, car quelques faux amis se cachent sous les feuilles.

L'idéal est de vous inscrire, si vous êtes néophyte, dans un club de mycologues avertis, afin de bénéficier, lors des sorties en forêt, de leurs conseils avisés.

Idéalement, les champignons se récoltent dans un panier d'osier dont vous aurez tapissé le fond de fougères, car même un champignon comestible peut devenir toxique s'il est stocké dans un sac en plastique. Vous pouvez néanmoins en avoir un à portée de main pour séparer les spécimens sur lesquels vous auriez un doute, afin de ne pas contaminer les bons champignons de votre panier.



Il peut être instructif de les montrer à un club de mycologie ou à un pharmacien pour savoir les différencier la prochaine fois.

Un couteau n'est pas nécessaire pour la cueillette, car il suffit de tourner délicatement le pied pour le détacher du sol, et surtout de recouvrir l'endroit de feuilles ou de mousse pour protéger le mycélium qui représente la partie la plus importante pour la reproduction des espèces.

Il est d'ailleurs primordial de respecter l'environnement des champignons, de ne pas piétiner un territoire sous peine de détruire leur écosystème, car ce sont des organismes fragiles composés de 90 % d'eau.

La partie visible ne représente que 1% du champignon, les 99% restants se trouvant sous la terre sous forme de filaments blanchâtres, le fameux mycélium qui sera fécondé par les spores contenues dans les lamelles du chapeau.

L'expression populaire « pousser comme un champignon » est finement observée, car après 2 ou 3 jours de pluie, dès lors que la chaleur du sol est suffisante, le mycélium va produire des fructifications très rapidement puisqu'elles ne subsisteront que 2 à 7 jours.

Juste le temps aux spores de se disperser. Les champignons se décomposent rapidement, ils disparaissent comme ils sont apparus en une semaine sans laisser de trace.

Ils auront avant fait le bonheur des insectes et autres limaces, dont les déjections favoriseront la dissémination des spores non altérées par la digestion.

Les champignons ont un classement à part dans le règne végétal; à une époque, les scientifiques les rangeaient avec les algues. Aujourd'hui, on leur donne une classe dite fongique. Car contrairement aux végétaux, ils ne produisent pas de chlorophylle, ils vivent en empruntant leurs nutriments aux substances en décomposition. Leur rôle est



de recycler les matières mortes (feuilles, bois, etc.). Ils permettent ainsi d'éviter un étouffement de l'écosystème par l'accumulation de déchets végétaux en renouvelant l'humus.

Ils jouent donc un rôle primordial, c'est pourquoi il ne faut jamais piétiner les champignons, car s'ils ne sont pas tous comestibles pour l'homme, ils le sont pour les écureuils, les sangliers ainsi que pour d'autres animaux dont ils font le régal.

D'après de nouvelles recherches, certaines espèces seraient capables de dépolluer les sols des métaux lourds comme le plomb.

D'ailleurs les champignons absorbent tout de leur environnement, il est souhaitable de ne pas les ramasser en bordures de routes ou de champs cultivés, car comme une éponge, ils avalent les pesticides, herbicides et les gaz d'échappement.



Les bonnes années, ce sont 5000 tonnes de champignons de forêt qui sont ramassées, les plus connus sont les cèpes, les morilles, les girolles, les chanterelles et bien sûr les truffes.

Des recherches sont effectuées pour cultiver certaines espèces car elles représentent un enjeu économique non négligeable.

On trouve des champignons toute l'année, bien choisir les endroits où chercher est tout aussi important que le choix du moment pour le faire.

Ainsi en début de saison, de mi-avril à mi-mai, il y a peu de spécimens dans les forêts denses, le sol étant plus long à se réchauffer; il faut chercher à l'orée des bois, sous les peupliers, les pins ou en terrain sablonneux. Plus tard, de mi-juillet à mi-août, les meilleurs endroits sont les forêts feuillues dominées par des chênes et des hêtres.

Enfin, en septembre, les champignons abondent un peu partout, et c'est sous les

conifères qu'on en trouve le plus, quatre à six jours après une période de pluie et c'est la récolte assurée !

Gardez à l'esprit qu'il existe une centaine d'espèces toxiques, dont une vingtaine sont mortelles.

On compte chaque année de 10 à 30 décès en France, d'où l'importance de savoir les reconnaître.

Les amanites sont souvent responsables des intoxications les plus graves.



Au début de cet article, je vous parlais du respect de certaines règles, le droit à la propriété privée en est une : en effet même si un terrain n'a pas de clôture, il vous faut l'autorisation de son propriétaire pour vous y aventurer.

Renseignez-vous dans votre mairie : les arrêtés préfectoraux règlementent les dates, les territoires ainsi que les espèces autorisées, pour prélever les champignons dans les forêts domaniales.

Il n'y a pas que les champignons des bois à avoir un intérêt gustatif. Les levures qui nous permettent de faire du pain, de la bière, des fromages, du vin sont essentielles à notre alimentation, et font partie du règne fongique.

En agriculture, les champignons microscopiques jouent un rôle dans la lutte biologique contre des insectes qui déciment les récoltes.

A contrario, dans le domaine agroalimentaire, les mycotoxines peuvent être responsables d'intoxications graves, la plus

contribuent au développement de mycotoxines.

Les mycotoxines redeviennent un problème en agroalimentaire car les pesticides qui les éradiquaient ne sont plus utilisés en agriculture biologique, et réapparaissent de plus en plus, ce qui pose d'autres problèmes.

Enfin les spores de champignons présentes dans l'air provoquent de nombreuses allergies respiratoires comme des rhinites, conjonctivites et asthme.

Comme c'est souvent le cas des productions que nous procure notre planète-terre, il en est de bénéfiques et d'autres moins, néanmoins toutes contribuent à un équilibre fragile qu'il est important de respecter et de conserver.

Pensez-y en vous promenant dans nos belles forêts, à la recherche de champignons.

Sylvie Viron



connue étant l'ergot de seigle qui fut à l'origine de nombreuses morts au Moyen-Âge et qui furent attribuées, dans l'ignorance des connaissances d'alors, aux sorcières.

De mauvaises conditions de conservation du lait, des cacahuètes, des pistaches,

**Adresse de la société
des Amis du Muséum
et des Naturalistes d'Eure et Loir :**

La Samnel
(club des mycologistes de Chartres)
5 bis bld de la Courtille

Club Mycologique Fertois
à la Mairie de la Ferté Vidame
contact Mr Jean-Pierre Le Buisson

Société Mycologique Loupéenne
à la Mairie de la Loupe
Contact Mr André Dréan

Centre anti-poison de Chartres
Hôpital du Coudray
02-37-47-64-64