

Compte-rendu sortie « A vos bottes »

Talloires - Roc de Chère 10-10-2020

Monique MAGNOULOUX

Personnes présentes :

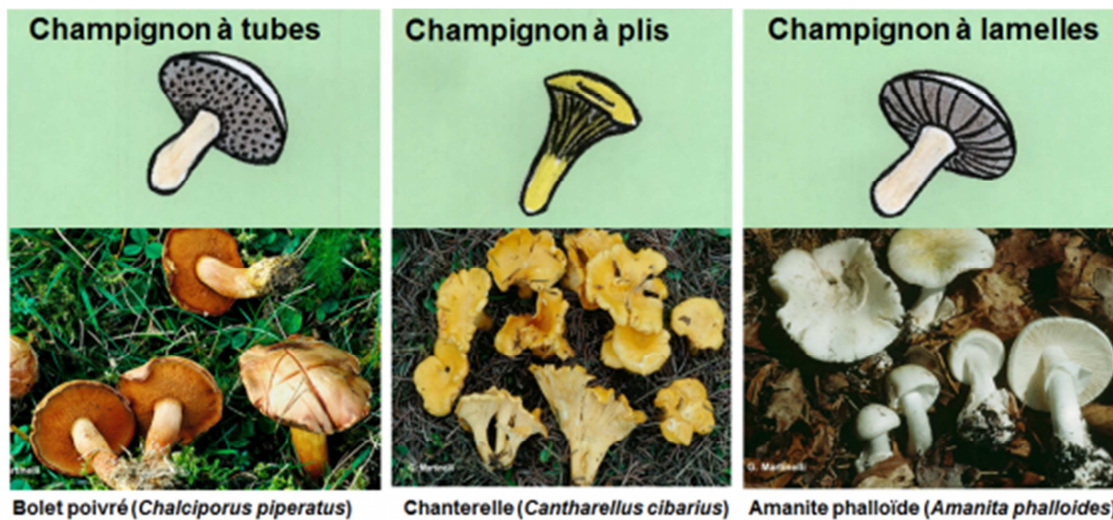
Asters CEN 74 : Malorie Parchet et Rémy PERIN

Groupe nature de Faverges : Monique MAGNOULOUX et Claudine DESJACQUOT

Et 6 participants.

Pas de chance : peu de champignons visibles... Mais les champignons sont partout dans le sol ...

Champignons qui ont un pied et un chapeau :



Il y a aussi les champignons à aiguillons (pied de mouton, hydnes...) et les champignons qui ont d'autres formes...

Amanites - 90 à 100 espèces en Europe. La plupart des amanites sont mycorhiziennes. Il y a des espèces très dangereuses, mortelles, et d'autres qui sont d'excellents comestibles (Amanite des Césars, Amanite rougissante).

Amanite phalloïde, *Amanita phalloidea*, responsable de 90% des intoxications mortelles. Incubation silencieuse (entre 6 et 24 h après l'ingestion), puis troubles digestifs, forte diarrhée, nausées ; une période de rémission trompeuse est possible ; hépatite aiguë, destruction du foie. Le décès peut survenir entre le 6e et le 10e jour.

Amanite citrine, *Amanita citrina*, odeur de rave, de radis, pas toxique, mais ressemble beaucoup à l'Amanite phalloïde, mortelle...

Nous n'avons pas vu un seul exemplaire d'Amanite tue-mouches, *Amanita muscaria* !

Champignon

C'est la **partie aérienne**, visible et éphémère d'un organisme plus durable et discret, le **mycélium**. C'est l'**organe reproducteur**, la partie fertile qui donne naissance aux spores.

Les champignons ne sont **ni des plantes ni des animaux**. Ils sont classés dans un **règne à part**. Ils sont plus proches des animaux que des végétaux. (Nutrition liée à la photosynthèse : les plantes - Nutrition par ingestion : les animaux - Nutrition par absorption : les champignons).

Les champignons sont des « consommateurs ». Ils sont **incapables de fabriquer les substances organiques nécessaires à leur subsistance**. Ils doivent consommer des molécules fabriquées par d'autres organismes : il y a les saprophytes, les parasites, les symbiotes (mycorhizes).

Comestibles

Nous n'avons trouvé que 2 champignons comestibles !

Le Meunier, *Clitopilus prunulus*, odeur de farine, lames blanches puis roses, attention aux confusions avec des Clitocybes toxiques !

Et deux jeunes **spécimens de Tête de moine**, *Clitocybe geotropa* → *Infundibulicybe geotropa*, comestible, mais assez coriace quand il est âgé.

On ne consomme que des champignons bien déterminés, en parfait état, en petite quantité et jamais à plusieurs repas consécutifs !

On ne cueille pas des champignons dans les zones polluées, **ils accumulent les polluants...**

Les connaissances évoluent : des champignons qui étaient considérés comme comestibles sont aujourd'hui classés « toxiques » ou même « mortels », p. ex. *Gyromitra « esculenta »*, Tricholome équestre, Paxille enroulé ... Armillaires et Clitocybes nébuleux sont mal tolérés par certaines personnes...

La Morille, excellent comestible, est **toxique crue ou mal cuite !**

Attention ! Les limaces mangent sans inconvénient des champignons qui sont mortels pour nous !

Lépiotes – environ 180 espèces en Europe

Au retour, nous avons vu la Lépiote à écailles aigües, *Lepiota acutesquamosa*, odeur de caoutchouc, de pneu. Son nom a changé, elle s'appelle désormais Lépiote à lames fourchues, *Echinoderma asperum* !! En latin, ce n'est plus une Lépiote ! Le nom français « lépiote » regroupe les représentants d'une dizaine de genres différents ...

Mycélium

C'est la partie souterraine du champignon : des **filaments microscopiques**, souvent invisibles, présents toute l'année. 1m² peut contenir 10 000 km de filaments mycéliens. On pourrait comprimer dans un dé de couturière 15 km de mycélium.

Mycènes – environ 300 espèces en Europe

Nous avons rencontré la Mycène à pied jaune, *Mycena renati*, qui pousse en touffe sur le bois mort. La plupart des Mycènes sont de petits champignons difficiles à distinguer ...

Mycologie

« Naturaliste étudiant les champignons dans l'espoir de parvenir à les connaître. » Marcel Jossierand, 1983. La mycologie, c'est très, très compliqué

Mycorhizes - symbiose

Des champignons s'unissent à d'autres êtres vivants, p. ex. des arbres, dans une **association à bénéfiques réciproques**. Le mycélium pénètre dans les racines de l'arbre ou les entoure d'un manchon. Le champignon apporte de l'eau et des sels minéraux à l'arbre. L'arbre apporte des glucides (sucres) au champignon.

Le réseau mycélien qui entoure les racines assure la rétention de l'eau et des sels minéraux ce qui permet au végétal de traverser des épisodes de sécheresse et d'augmenter sa vitesse de croissance. Il permet à l'arbre d'exploiter un volume de sol beaucoup plus important que celui exploité par les

racines. Le champignon produit des substances antibiotiques, il protège les plantes d'agents pathogènes ou parasitaires. **Sans les champignons, nos forêts seraient chétives ...**

100 % des plantes ligneuses (des arbres), 95 % des plantes herbacées sont mycorhizées, mais les plantes herbacées sont mycorhizées par des champignons inférieurs dépourvus de « fructifications » visibles.

Odeurs

Tricholome soufré, *Tricholoma sulfureum*, couleur jaune, odeur de soufre, de gaz d'éclairage.

Meunier, *Clitopilus prunulus*, odeur de farine.

Lépiote à écailles aigües, odeur de caoutchouc, de pneu (Michelin ?)

Parasites

Ils exploitent de la **matière organique vivante**. Ils portent préjudice au « propriétaire » qui peut être animal, végétal ou même fongique. Ils provoquent des maladies sur les plantes : mildious, charbons, rouilles... Ils peuvent faire mourir leurs supports.

Polypores – environ 300 espèces en Europe

Champignons coriaces, ligneux, qui parasitent des arbres ou qui dégradent le bois mort, ils appartiennent à plusieurs familles distinctes...

Reproduction

Une spore germe (chances de germination infimes !), un mycélium primaire se développe, c'est un filament avec des cellules comportant un noyau à n chromosomes. Quand ce mycélium primaire rencontre un 2e mycélium primaire compatible (à polarité complémentaire, + ou -), il y a fusion, cellule à 2 noyaux à n chromosomes ($n + n$). En se divisant, cette cellule va former le mycélium secondaire. Quand les conditions sont favorables, les « champignons » poussent ! (c'est très simplifié)

Le mycélium assure la pérennité de l'espèce même s'il n'y a pas eu production de « champignons ».

Ronds de sorcière

Le mycélium de certains champignons croit dans toutes les directions formant un cercle de plus en plus grand. Ronds de sorcières repérés depuis un avion : USA, Oregon : diamètre de 5,5 km, poids évalué à 700 tonnes, âge plus de 2000 ans, cellules génétiquement identiques. En Franche-Comté, 600 m de diamètre, 700 ans (*Leucopaxillus giganteus*) - Ces ronds de sorcière ont suscité bien des légendes... Pendant des siècles, les gens étaient convaincus qu'ils étaient dus à des forces surnaturelles. Toute personne qui entrait à l'intérieur du rond de sorcières risquait un châtement terrible : devenir aveugle, se mettre à boiter... Au Moyen-Age, on pensait qu'il y avait eu une séance de magie noire à l'intérieur du cercle (réunions de démons, de sorcières, de fées ...)

Saveur

Nous avons goûté une Russule à **chair très âcre**, *Russula fellea*. Les Russules qui ont une chair douce sont en principe comestibles.

L'Amanite phalloïde, espèce mortelle, a une saveur agréable....

Saprophytes de *sapros* pourri, *phuton*, ce qui pousse.

Ce sont les éboueurs de la nature. Ils tirent les éléments carbonés nécessaires pour se nourrir de substances organiques mortes : bois mort, feuilles, débris végétaux, excréments, cadavres ... Ils jouent un rôle considérable dans le **recyclage de la matière organique**, dans l'équilibre biologique du sol. Ils participent à l'élaboration de l'humus. **Sans eux, la terre serait envahie par des déchets de toutes sortes.**

Spores

Au début de la balade nous avons vu un champignon qui avait des spores brun noir : *Psathyrella conopilus*.

Les lames du Meunier, *Clitopilus prunulus*, sont blanches au début, puis roses à maturité, les spores sont roses.

Un Rosé des prés produirait 100 000 spores par heure pendant 5 jours. Mais chaque spore n'a qu'une chance dérisoire de donner naissance à un individu.

Vesses-de-loup – environ 30 espèces en Europe – champignons « en boule » qui dégagent de la « poussière » (les spores) quand ils sont vieux et qu'on appuie dessus, « puffball » en anglais – champignons saprophytes.

Vesse-de-loup perlée, *Lycoperdon perlatum*, blanc, comestible jeune (?)

Vesse-de-loup livide, *Lycoperdon lividum*, brunâtre2

Liste de champignons vus pendant la sortie du 10.10.20

Amanita citrina
Amanita phalloides
Artomyces pyxidatus
Clitocybe sp
Clitocybe geotropa
Clitopilus prunulus
Cortinarius sp
Daedalea quercina
Fomitopsis pinicola

Ganoderma lipsiense
Gymnopilus curvipes
Gymnopilus dryophila
Inocybe sp
Lycoperdon perlatum
Lycoperdon umbrinum
Macrolepiota mastoidea
Mycena renati
Mycena sp

Piptoporus betulinus
Plicaturopsis crispa
Psathyrella conopilus
Russula fellea
Russula sp
Scleroderma citrinum
Stereum hirsutum
Tricholoma sulphureum

Et pour finir en poésie, voici un joli texte de Roger Fillion :

Champignons

Des formes étranges sont nées
Des songes de la nuit,
Toutes encapuchonnées
Sous des larmes de pluie,
Fragiles apparitions
D'un monde éphémère,
Sublimes créations
Au pays des chimères.
Leurs taches de couleurs
Au soleil s'éveillent
Sous les feuilles qui pleurent
La forêt s'émerveille