

# Fiche Activité Nature

5

LA GAZETTE DES TERRIERS Documentation des Clubs Connaissance et Protection de la Nature  
Centre d'Initiation à la Nature Boult-aux-Bois 08240 - Buzancy



PHOTO: J. LAROSE.

△ *Pholiote écailleuse*

## ALLONS AUX CHAMPIGNONS!

A L'APPROCHE DE L'AUTOMNE, LE NOMBRE D'AMATEURS de la nature augmente soudainement: ce sont bien sûr les champignons comestibles qui sont à l'origine de cet engouement subit, et les pauvres champignons qui n'ont pas l'honneur d'être accommodables sont irrémédiablement repoussés d'un vigoureux coup de pied, ou au mieux ignorés!

LES C P N, même s'ils apprécient un bon plat de chateaugelles, s'intéressent toute l'année à tous les champignons: du plus infime au plus vénéneux, ils présentent tous un intérêt, car tous ont leur place dans la nature.

Sait-on, par exemple, que de nombreux arbres ne pourraient pas vivre si de discrets champignons n'apportaient à leurs racines la nourriture qu'ils ne peuvent pas trouver eux-mêmes<sup>(1)</sup>? Sait-on aussi que certains champignons microscopiques permettent la fabrication de fromages, de pain, de bières, de vins<sup>(2)</sup>...? Il est vrai que d'autres (oïdium, rouille ..) ont mauvaise presse auprès des agriculteurs, même si certains champignons sont utilisés pour lutter contre les insectes nuisibles aux cultures.

LE BUT DE CETTE FICHE est de vous aider à faire des "sorties champignons" fructueuses...et instructives, quelle que soit la saison! Elle ne saurait vous dispenser de l'utilisation d'un bon guide (l'un de ceux proposés dans la Fiche Bibliothèque, par exemple).



(1) Il s'agit du phénomène de mycorrhize (voir l'exemple de l'Aulne, dans LA HULOTTE n°52, pages 28 et suivantes).

(2) Il s'agit bien sûr des levures.

## PREPARATION DE LA SORTIE

### CONNAISSEZ LES MORTELS!

AVANT TOUTE CHOSE, commencez par repérer dans un guide la dizaine de champignons mortels que vous risquez de rencontrer; au besoin, dessinez-les, afin de bien enregistrer leurs caractéristiques essentielles.

ATTENTION, certains champignons donnés comme comestibles ne le sont pas lorsqu'ils n'ont pas été cuits, ou encore lorsqu'ils sont trop vieux. De même, certains champignons, pourtant cueillis frais, s'avèrent toxiques car ils ont été conservés trop longtemps après la récolte.

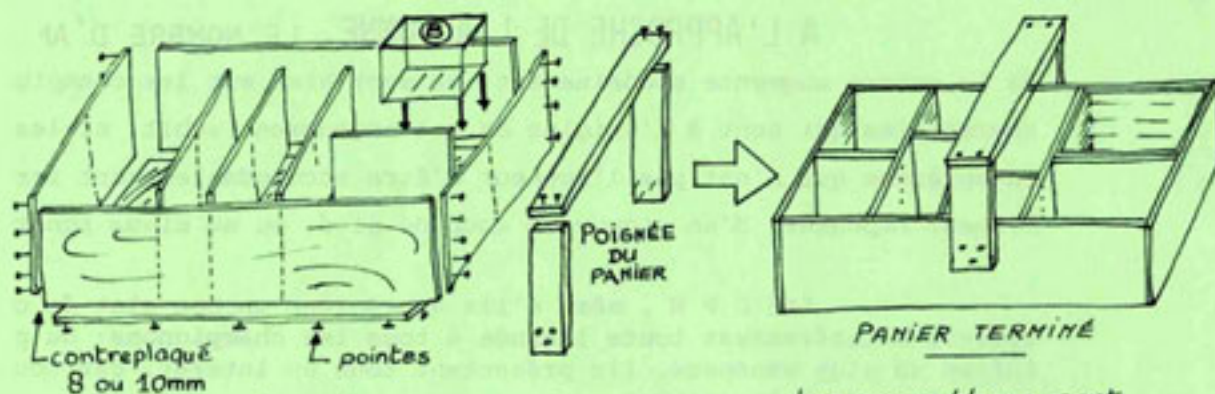
Vous voyez que la cueillette des champignons dits comestibles est tout un art! Pour débiter, nous nous limiterons donc à la sortie d'identification, concernant tous les champignons rencontrés, comestibles ou pas.

### TROIS MÉTHODES POUR IDENTIFIER VOS TROUVAILLES

POUR IDENTIFIER les champignons rencontrés, trois solutions s'offrent à vous:

- la détermination *sur place*, qui est parfois longue ou malaisée;
- la détermination *chez soi*;
- la solution mixte (qui est la plus employée): déterminer sur place ce qui est facile, et ramener ce qui est difficile!

Pour ce faire, il vous faudra donc réaliser un panier spécial pour ramener la récolte sans mélanger les différents spécimens:



ⓑ Boîte hermétique (plastique) pour les champignons qui risqueraient de se dessécher rapidement.

#### construction du panier

Les assemblages sont "collés-cloués" (employez de la colle à bois vinylique, soluble dans l'eau, et un pinceau pour étaler la colle).

### À PROPOS DE LA RÉCOLTE:

Il est bien sûr préférable de ne prélever qu'un ou deux représentants de chaque espèce, ou encore mieux d'identifier sur place, sans piétiner les autres pieds.

En effet, le saccage d'une "place" compromet non seulement la reproduction l'année suivante, mais détruit sans raison valable un des maillons des chaînes alimentaires auxquelles appartiennent les champignons. De plus, on peut gêner la croissance d'arbres qui vivent en symbiose avec des champignons (*mycorrhize*).

Il peut être intéressant de photographier les espèces rencontrées (c'est une manière de les conserver). Pensez à faire figurer sur vos photos: le milieu où vit le champignon, le dessus d'une part, l'envers d'autre part, en faisant attention aux différentes nuances de couleurs.

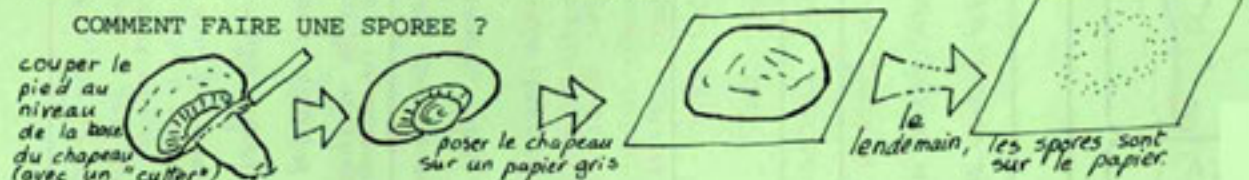
Prévoyez donc un appareil photo muni d'une pellicule sensible, et au besoin d'un dispositif grossissant (bonnette..).

## AU COURS DE LA SORTIE

### LES CARACTÉRISTIQUES À OBSERVER

DIFFÉRENTES CARACTÉRISTIQUES vont vous permettre de reconnaître le champignon:

- son odeur (anis, farine, pomme de terre,...)
- l'aspect et la couleur du chapeau, du pied...
- la couleur et la forme des lamelles, leur attache sur le pied...
- la couleur des spores: dans ce cas, il faut préparer une sporée qui ne sera observable que le lendemain.



Pensez à observer l'appareil végétatif des champignons (*mycélium*), ce qui apparaît en surface n'est que l'appareil reproducteur (*carpophore*).

Si vous prélevez des spécimens, regroupez-les dans les différentes cases de votre panier (en isolant toutefois les champignons comestibles, s'ils ont été identifiés avec certitude: le contact avec des toxiques peut être dangereux):

o Les champignons à lamelles:  
exemple: *champignon des prés*



o Les champignons à tubes:  
exemple: *bolets*



o Les champignons à plis:  
exemple: *girole*



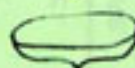
o Les champignons à pointes:  
exemple: *ped de mouton*



o Les champignons en forme de buisson, de rameau ou de massue:  
exemple: *clavaire*



o Les champignons en forme de coupe:  
exemple: *pézize orangée*



ou du groupe *morilles*:



**REMARQUE 1:** si vous déplacez une bûche, prenez soin de la remettre en place, sinon vous feriez périr les petits animaux et les végétaux qui y ont élu domicile.

**REMARQUE 2:** ne sortez pas en compagnie de fumeurs, cela diminue fortement l'odorat - ce qui peut vous empêcher de distinguer le *clitocybe nébuleux* (comestible), de l'*entolome livide* (vénéneux) !

**REMARQUE 3:** on croit souvent que l'automne est la seule saison intéressante pour l'étude des champignons; or les autres saisons -y compris l'hiver- réservent d'agréables surprises aux yeux avertis (*pézize écarlate* en février, par exemple).

On pourra à ce sujet se reporter au calendrier figurant dans le *MULTIGUIDE NATURE DES CHAMPIGNONS D'EUROPE* (Ed. Bordas), pp. 50 à 53, où les auteurs donnent, en fonction de l'époque de l'année et des endroits, une liste d'espèces que l'on peut s'attendre à rencontrer.

## APRES LA SORTIE

## DES FICHES D'OBSERVATION

REMPILISSEZ UNE FICHE par espèce rencontrée au cours de la sortie, en notant les signes distinctifs.

Exemple *Amanite Phalloïde*  
*amanita phalloïdes*

MORTEL

Boult-aux-Bois,  
le 28.10.84  
(sous un chêne)



Chapeau vert olive  
Lamelles blanches  
Anneau finement strié  
Volve

CLASSEZ VOS FICHES par ordre alphabétique au fur et à mesure de vos trouvailles, en prenant soin de noter le lieu et la date.

## UN CALENDRIER MYCOLOGIQUE

SIGNELEZ SUR UN CALENDRIER les espèces rencontrées:

exemple	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
<i>Tricholome de la Saint-Georges</i>					x							
<i>Girole</i>							x	x	x	x		
<i>Pleurote en écaille d'huître</i>										x	x	

Vous aurez ainsi une idée "synthétique" de l'année mycologique. Vous pouvez améliorer la méthode en réalisant autant de calendriers qu'il y a d'habitats différents dans le secteur où vous prospectez: bois de résineux, prés, troncs pourris, souches, bois de feuillus...etc. (voir ci-après, l'exemple de l'Ardenne Primaire: page E)●

## POUR LES CURIEUX

## ESSAYEZ DE RÉPONDRE AUX QUESTIONS SUIVANTES:

- o Comment expliquez-vous la formation des "ronds de sorcières" ?
- o Quelle différence y a-t'il entre un champignon parasite et un champignon saprophyte ?
- o Y a-t il des champignons luminescents? Où?
- o Existe-t il des champignons qui peuvent ramper ?
- o Qu'arrive-t il aux limaces quand elles mangent de l'Amanite ?
- o Qu'est-ce que le Charbon du Maïs, l'Ergot du Seigle, la Cloque du Pêcher, la rouille du fraisier, la maladie du blanc ?
- o Quels champignons l'homme utilise-t'il pour se soigner ?

## LES TABLEAUX

Les tableaux des pages E et F (verso de cette fiche) vous proposent:

- une classification des principaux champignons "visibles", ainsi que quelques précisions sur leur rôle et leur place dans la nature;
- une clé simplifiée pour déterminer les champignons à lamelles, qui sont les plus nombreux dans les champignons courants.



