

À la recherche *des* champignons

2^e édition

Karine Balzeau
Philippe Joly



DUNOD



COLLECTION

L'AMATEUR DE NATURE

Sous la direction d'Alain Foucault,
en partenariat avec le Muséum national d'Histoire naturelle

Adaptation maquette et mise en pages : Yves Tremblay
Maquette de couverture : Pierre-André Gualino
Dessins : Delphine Zigoni
Documents photographiques : voir crédits photos p. 195

Le pictogramme qui figure ci-contre mérite une explication. Son objet est d'alerter le lecteur sur la menace que représente pour l'avenir de l'écrit, particulièrement dans le domaine de l'édition technique et universitaire, le développement massif du photocopillage.

Le Code de la propriété intellectuelle du 1^{er} juillet 1992 interdit en effet expressément la photocopie à usage collectif sans autorisation des ayants droit. Or, cette pratique s'est généralisée dans les établissements

d'enseignement supérieur, provoquant une baisse brutale des achats de livres et de revues, au point que la possibilité même pour

les auteurs de créer des œuvres nouvelles et de les faire éditer correctement est aujourd'hui menacée. Nous rappelons donc que toute reproduction, partielle ou totale, de la présente publication est interdite sans autorisation de l'auteur, de son éditeur ou du

Centre français d'exploitation du droit de copie (CFC, 20, rue des Grands-Augustins, 75006 Paris).



© Dunod, 2011, 2014
5 rue Laromiguière, 75005 Paris
www.dunod.com
ISBN 978-2-10-071798-9

Le Code de la propriété intellectuelle n'autorisant, aux termes de l'article L. 122-5, 2° et 3° a), d'une part, que les « copies ou reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective » et, d'autre part, que les analyses et les courtes citations dans un but d'exemple et d'illustration, « toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause est illicite » (art. L. 122-4).

Cette représentation ou reproduction, par quelque procédé que ce soit, constituerait donc une contrefaçon sanctionnée par les articles L. 335-2 et suivants du Code de la propriété intellectuelle.

Sommaire



Comment utiliser ce livre ?	4
Réussir une cueillette de champignons	7
Partir en excursion	8
Le monde des champignons	19
L'écologie des champignons	50
Activités mycologiques et recettes à base de champignons	61
Découvrir les champignons et les reconnaître	73
Clé visuelle d'identification.....	74
■ Les champignons à lames.....	78
■ Les champignons à tubes et pores	146
■ Les champignons à aiguillons	164
■ Les autres formes de champignons	166
Carnet d'adresses	189
Glossaire.....	196
Index des espèces	199
Index général	200

Avertissement

La rédaction de cet ouvrage a fait l'objet d'un soin attentif. Toutefois, la mycologie (l'étude des champignons) est une science en constante évolution, de même que la mycotoxicologie qui étudie leur toxicité potentielle. Les mycologues multiplient ainsi les mises en garde : certains champignons, considérés naguère comme comestibles, sont en fait indigestes. Ce livre présente 105 espèces de champignons parmi les plus courantes, pour le meilleur (gastronomiquement), ou pour le pire (ceux qu'il faut absolument éviter). Il s'agit d'une introduction à la mycologie pour vous aider à faire vos premiers pas dans la connaissance des champignons. Selon l'inventaire mycologique national, il existe quelque 30 000 espèces de champignons en France, méfiez-vous donc toujours de vos identifications. Ne consommez que ce qui a été vérifié par un mycologue professionnel (pharmacien, membres ou responsables de sociétés mycologiques, etc.). Même en cas de récolte abondante, contentez-vous de manger de petites quantités, et seulement lors de repas espacés dans le temps.

Comment utiliser ce livre ?

Réussir une cueillette de champignons



Équipement du mycologue (casque, couteau, panier en osier, bâtons en plastique, loupe, carte, boussole, GPS)

Une canne (ou un bâton sans danger) en troquant utile dans les bois. Elle vous aidera à marcher et à briser des herbes, des fougères ou des branches basses sans avoir à vous baisser.

Un bon couteau est indispensable. Choisissez un modèle pliant muni d'une chaîne dont vous attacherez l'extrémité libre à votre ceinture ou à votre poignet. Il permettra de nettoyer et d'éplucher vos champignons dès leur récolte. En débarrassant pied et chapeau de toutes les coquilles, terre, débris végétaux et larves, vous éviterez que vos champignons ne soient naturellement dans votre panier. Cette précaution vous évitera de laver vos champignons.

Des conseils pratiques pour partir en excursion p. 8 à 18

Enfin, l'accessoire le plus important, le **réceptacle de récolte**. N'utilisez jamais ni sac de toile, ni sac à dos, ni sac à provisions ou filet. Vos récoltes s'y transformeront en bouillie.

Le sac en plastique, une hérésie

Mettre jadis du sac en plastique, c'est encourager précipitamment cela, l'écarter ou même, plus grave encore. Les poires sont rigides, les champignons sont, eux, moussus, marquant d'ail, c'est-à-dire dans cette atmosphère saturée de leur propre humidité. Ils y subissent un climat de fermentation et leur chair dure sans cesse à se décomposer. Ils jaunissent, ils pleurent, ils pleurent et tout aussi malheureux que celui qui se développe dans la viande de gelée fatidique.

Ce qu'il faut c'est un réceptacle à la fois rigide et aéré. Les paniers en osier véritable sont ceux qui répondent le mieux à cette double exigence. Les paniers en osier des mailles de la vanne assurent une bonne aération et évitent les condensations qui risquent de faire ramollir et d'humidifier davantage votre récolte. Mais vous n'avez pas un grand panier qu'un petit. D'abord en le prenant de grande taille, vous affichez un optimisme de bon aloi. Ensuite, plus votre panier sera grand et plus vous aurez de



Ce panier, bien qu'il soit petit, est un peu agencé pour la récolte des champignons. Son ouverture est étroite et n'est pas perçue et ne permet pas de rassembler les champignons sans les éliminer.



Fixation

Schéma des étapes du cycle de reproduction d'un champignon terrestre. Deux types de « spores » commencent d'abord à se multiplier, puis, après fixation, donnent naissance à un mycélium secondaire capable, un bon jour, de produire des sporophores.



Développement

Schéma du développement d'un champignon terrestre. D'abord, les spores commencent à se multiplier, puis, après fixation, donnent naissance à un mycélium secondaire capable, un bon jour, de produire des sporophores.

Laissez cuire sur feu modéré assez longtemps pour que la farine épaississe suffisamment la cuisson. Si celle-ci devient trop épaisse, épaississez-la en ajoutant un peu de jus de marinade que vous aurez gardé.

Au dernier moment, goûtez afin de rectifier l'assaisonnement qui doit être un peu salé, et laissez un peu d'ail. Servez sur un plat chaud garni de croûtes frites et saupoudrez le tout de sauce de cuisson.

Champignons confits

D'après la recette de Franck Quinton, chef de cuisine du Manoir de Lys à Baguelin-de-Orre (54140).

- Pour 1 kg de champignons bien propres, il vous faut :
 - * 1 kg de sucre cristallin
 - * 2 dl d'eau
 - * 1 branche de thym
 - * 1 feuille de laurier
 - * 5 feuilles de verveine citronnelle
 - * 1 ju de citron
 - * 10 grains de poivre



Muscles et champignons

Des explications scientifiques p. 19 à 60

Des idées d'activités et des recettes p. 61 à 71

Découvrir les champignons et les reconnaître

Comment identifier
un champignon
p. 74 à 77

24 Les champignons et les mycoses

Fiches de travail

Quelques pistes pour l'identi- cation de votre champignon

Champignons à tiges

Lames libres

Espèces correspondantes

Amanita (A. phalloides) (A. de Crœtus)	p-78 à 82
Coprinus	p-104 à 107
Cortinarius	p-108
Lagarètes	p-124 à 124
Mesenteres des Cristides	p-76
Ramates (Ramets charbonniers)	p-136 à 139
Vahneres	p-145

Lames adhérentes ou échancrées

Colletes à pied velouté	p-145
Corticaries couleur de racine	p-110
Eusarcodes bruns	p-111
Hypocleaves	p-115
Isabelle de Passandouff	p-116
Mesure p	p-117
Pied violet	p-124
Tricholoma	p-124
Amanites couleur de sang	p-140 à 141

Lames découronnées

Amantilles couleur de sang	p-140
Chamères	p-143 à 145
Chamères	p-98 à 104
Fusée grise	p-118
Givres	p-112
Lactarius cantharel	p-117
Lactarius	p-118 à 119
Mesure	p-116
Pholius	p-120 à 120
Pied blanc	p-121
Pluviers	p-123 à 135

Champignons à tubes et pores

Bolets (Bolet ruber)	p-145 à 145
Crapin (Crapin de Bordeaux)	p-155
Nuante noire	p-159

Champignons à aiguilles

Hydnis imbricat	p-164
Pied de moulin	p-165

Les autres formes de champignons

Champignons à stériles

Marille (Marille commune)	p-173
---------------------------	-------

Ces fiches de travail sont à utiliser

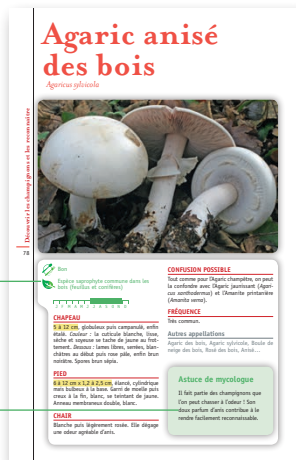
Des fiches pour les espèces
les plus courantes
p. 78 à 188

Où et comment les trouver

Des explications
pour en savoir plus

Carnet pratique

Des adresses d'associations, de clubs,
de musées, de sites Internet...
pour vivre sa passion p. 189





Réussir une cueillette de champignons



Partir en excursion

Si la cueillette de champignons devient un sport presque national avec l'arrivée de l'automne, c'est néanmoins une activité qui peut se pratiquer toute l'année, et avec encore plus de plaisir dès le début du printemps. Mais pour être profitable, votre sortie nécessite quelques préparatifs. Pour cela, vous trouverez dans les pages qui suivent de nombreux conseils. Ils sont le fruit de l'expérience acquise au cours de sorties de terrain effectuées aussi bien avec des amateurs qu'avec des professionnels. En les suivant, vous aurez toutes les chances de récolter dans les meilleures conditions ces organismes si goûteux et si particuliers que sont les champignons.

Bonne cueillette !

Se préparer

Devenir un ramasseur de champignons, un vrai, ça ne s'improvise pas. Il vous faudra connaître et savoir reconnaître les espèces convoitées, comme celles redoutées ! Il vous faudra être capable d'identifier sans vous tromper les « nuisibles », menaçant votre santé voire votre vie. Il vous faudra aussi être bien équipé.

❖ La tenue adéquate

Pour bien ramasser, il faut être habillé pour la forêt ! Le milieu dans lequel vous allez vous mouvoir est le plus souvent hostile et difficile. Il vous faut des vêtements résistants en toile serrée, ne s'accrochant pas. Au cours de vos promenades mycologiques vous serez souvent à genoux, occupé à récolter, éplucher, nettoyer ou ranger vos spécimens dans votre panier.

Réservez un « habit de champignon » à cet usage, tenue rustique et solide qui ne craigne rien. Aux pieds, de robustes chaussures montantes et même des bottes en caoutchouc par temps de pluie.

❖ L'équipement du ramasseur de champignons

En plus d'une tenue adaptée, quelques accessoires compléteront votre panoplie. Ils vous permettront de récolter davantage et dans de meilleures conditions.

Une canne (ou un bâton avec dragonne) est toujours utile dans les bois. Elle vous aidera à marcher et à soulever des herbes, des fougères ou des branches basses sans avoir à vous baisser.

Un bon couteau est indispensable. Choisissez un modèle pliant muni d'une chaîne à attacher à votre ceinture ou à votre panier. Il permettra de nettoyer et d'éplucher vos champignons dès leur récolte. En débarrassant pied et chapeau de toutes les souillures, terre, débris végétaux et larves, vous éviterez que vos champignons se salissent mutuellement dans votre panier. Cette précaution vous évitera de laver vos champignons.



Équipement du mycologue (canne, couteau, panier en osier, boîtes en plastique, loupe, carte, boussole, GPS)

Enfin, l'accessoire le plus important, **le récipient de récolte**. N'utilisez jamais ni sac de toile, ni sac à dos, ni sac à provision ou filet. Vos récoltes s'y transformeraient en bouillie.

Le sac en plastique, une hérésie

N'utilisez jamais de sac en plastique. À l'inconvénient précédemment cité, s'ajoute un autre, plus grave encore. Ses parois sont imperméables. Les champignons écrasés, tassés, manquent d'air, s'altèrent dans cette atmosphère saturée de leur propre humidité. Ils y subissent un début de fermentation et leur chair donne naissance à de dangereuses toxines, *les ptomaines*, tout aussi malfaisantes que celles qui se développent dans la viande de gibier faisandée.