

À retenir...

Dans le monde vivant, les champignons sont plus proches des animaux que des végétaux !

Ce que l'on appelle communément « champignon » n'est que l'appareil reproducteur d'un organisme invisible (mycélium), enfoui dans son milieu de vie.

Il existe environ 35 000 espèces de champignons en France, dont une grande partie est forestière. Cette diversité est fragile, dépendante de la conservation des écosystèmes. Il faut les respecter, les gérer et les protéger.

L'identification de tant d'espèces est forcément difficile, d'où un risque élevé de confusion entre espèces toxiques et comestibles pour les récolteurs mal informés.

Si vous vous intéressez aux champignons, contactez les mycologues de votre région !



Fondation d'Entreprise pour la Protection et la Bonne Utilisation du Patrimoine Végétal

Coordination de la Semaine du Champignon

SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE DE FRANCE
20, rue Rottembourg. 75012 PARIS
<http://mycofrance.org>

FÉDÉRATION DES ASSOCIATIONS MYCOLOGIQUES MÉDITERRANÉENNES
B. P. 54. 13302 MARSEILLE
<http://pagesperso-orange.fr/famm/>

FÉDÉRATION DES ASSOCIATIONS MYCOLOGIQUES DE L'OUEST
16, boulevard Auguste Péneau. 44300 NANTES
<http://famo.fr>

FÉDÉRATION MYCOLOGIQUE ET BOTANIQUE DAUPHINÉ-SAVOIE
Le Prieuré, 144, place de l'église,
B. P. Mairie n° 1. 74320 SÉVRIER
<http://fmbds.org>

FÉDÉRATION MYCOLOGIQUE DE L'EST
19, rue d'Eguenigue. 90380 ROPPE
<http://mycofme.free.fr/accueil.php>



Avec la participation des associations et sociétés de votre région.

Pour le tampon de votre société !

Plaquette réalisée par l'atelier Communic'Action,
6, rue Gambetta - 24000 Périgueux
Ne pas jeter sur la voie publique

En partenariat avec
l'Office national des forêts
(O. N. F.)

La Semaine nationale du Champignon

5^e année
14-21 octobre 2012

Partez à la découverte des champignons !

■ Une mycorhize : le mycélium entoure intimement les racines de cet arbre (ici, un pin).

Sans champignons, pas de forêt !

Les champignons jouent un rôle fonctionnel essentiel dans les écosystèmes. Ils dépendent de la nourriture organique disponible (sous différentes formes) dans leur environnement.

En forêt, ils peuvent :

- **S'ASSOCIER AVEC LA PLUPART DES ARBRES** (ou d'autres plantes ligneuses) dans une relation à bénéfices réciproques (symbiose) : ce sont les **mycorhizes** (association entre les racines des arbres et le mycélium des champignons) ;
- **DÉCOMPOSER DES DÉBRIS ORGANIQUES** (litière, bois mort) pour reconstituer l'humus ;
- **PARASITER LES ARBRES**, en particulier lorsqu'ils sont affaiblis.

Certains arbres hébergent **plusieurs centaines de champignons** durant leur vie et au-delà (sur des cycles couvrant plusieurs siècles).

Sans les champignons, les forêts ne pourraient pas vivre. Si les mycorhizes n'étaient pas apparues, il y a probablement plus de 450 millions d'années, notre paysage forestier serait sans doute totalement différent... voire inexistant !

Comme tout écosystème, la forêt dépend de milliers d'étroites relations entre les différents organismes qui la composent.

Le goût... ... du risque ?

La cueillette des champignons est un plaisir, mais attention ! Leur consommation peut être très risquée... Savez-vous que :

† **Tous les champignons comestibles possèdent un ou plusieurs sosies toxiques ?**

Même les cèpes ne sont pas sans risques... En 2011, le Bolet Satan (voir photo en couverture), très indigeste, a intoxiqué de nombreux ramasseurs de « bolets » qui ignoraient l'existence de ce sosie.

† **Même une espèce comestible peut provoquer des intoxications graves ?**

Morilles, bolets et bien d'autres espèces réputées comestibles sont toxiques crus ! Les champignons doivent toujours être bien cuits. De plus, ils s'altèrent vite et doivent donc être récoltés en parfait état et consommés au plus tard le lendemain. Le transport dans des sacs plastiques accélère encore leur dégradation.

† **Le manque de prudence et l'excès de confiance sont responsables de la plupart des accidents ?**

Parmi de nombreux exemples, des petites lépiotes mortelles prises pour des « mousserons » dans des jardins urbains, ou des « beaux champignons rouges » appétissants se révélant être des cortinaires mortels, ont provoqué des drames familiaux ces dernières années.

En 2011, plus de 1500 intoxications ont été recensées par les centres antipoison en France.

Les règles d'or du bon amateur

Une morale écologique et civique de la cueillette est indispensable : les champignons poussent dans des bois privés ou publics et on doit y respecter la nature et les lois.

Respectez l'écosystème en ne ramassant que des quantités modérées de champignons. Il est important, pour la biologie de ces organismes, que certains d'entre eux puissent assurer un cycle de vie complet. Dans certains départements, des limites quantitatives sont fixées par des arrêtés.

Ne pratiquez jamais le ramassage par grattage ou ratissage qui perturbe gravement le milieu naturel, et oubliez les coups de pied aux espèces que vous ne connaissez pas, même si elles vous semblent toxiques : elles ont leur rôle dans leur habitat !

Ne mangez que des champignons en parfait état, en petite quantité et jamais à plusieurs repas consécutifs.

Certains champignons accumulent les polluants (métaux, radioéléments) : ne consommez pas de champignons ramassés près des routes, des cultures, des industries, des incinérateurs, etc.

Dans tous les cas, la consommation de champignons requiert la plus grande prudence, le RISQUE TOXIQUE étant parfois mortel par atteinte des reins,