



## Association des Naturalistes des Yvelines

34, route de Versailles - Villa de Chèvreloup

78150 Rocquencourt

☎ 01 75 45 70 45

🌐 [www.any78.org](http://www.any78.org)

✉ [contact@any78.org](mailto:contact@any78.org)

# DES CHAMPIGNONS PRÈS DE CHEZ NOUS



Conception : Étienne Varney

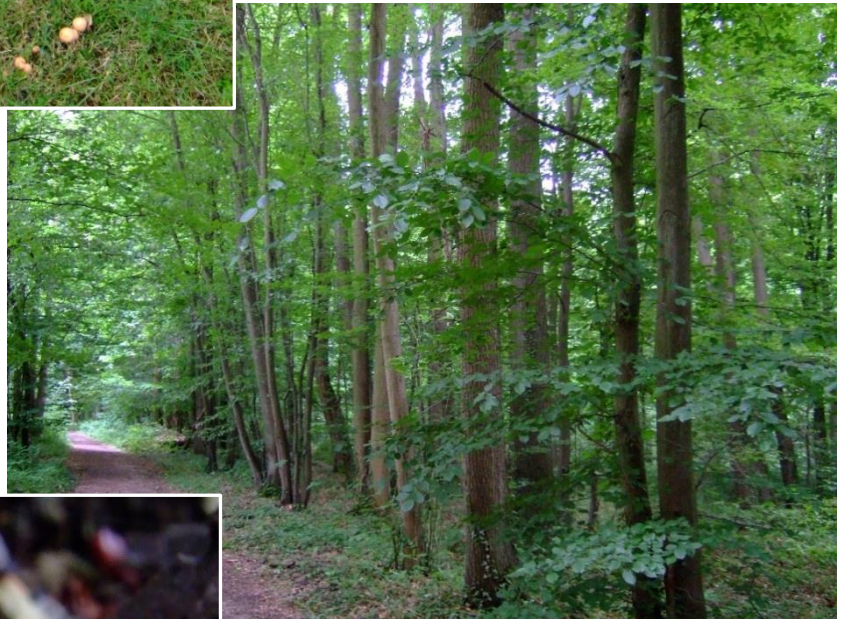
Dessins : Annie Beauvais

Photos : Hélène Rodriguez & Étienne Varney

© mai 2013

Quand on parle de champignons, on pense aux forêts ou aux prés. Lors des promenades, on en rencontre qui poussent le long des chemins ou en sous-bois. Ce peut être les Cèpes, les Pied-de-mouton, les Girolles ou d'autres espèces savoureuses. Mais il faut apprendre à les reconnaître avant de les manger car beaucoup sont toxiques. Ce n'est pas facile et il faut demander à des spécialistes (des mycologues) pour éviter de s'empoisonner.

Dans la nature, les champignons sont utiles car ils décomposent et recyclent les matières organiques mortes ; par ailleurs, ils s'associent à beaucoup d'arbres comme les Pins, les bouleaux ou les Chênes et contribuent à leur croissance.



Un matin,  
ils apparaissent,  
beaux et colorés.

## Qu'est-ce qu'un champignon ?

Ce n'est pas un **végétal** : les plantes ont de la chlorophylle qui leur donne une couleur verte et qui leur permet d'utiliser l'énergie de la lumière.

Ce n'est pas un **animal** qui est mobile et se nourrit par ingestion : la plupart des animaux ont une bouche.

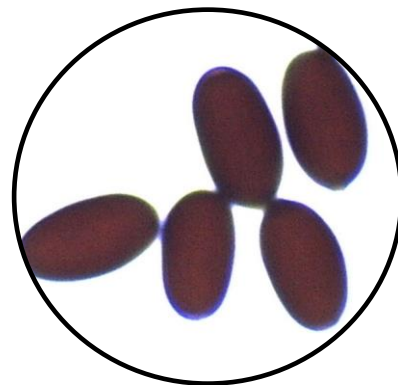
Les champignons appartiennent à un règne à part.

Un **champignon** est un organisme

- non mobile
- dépourvu de chlorophylle
- qui se nourrit par absorption
- et qui se reproduit par les spores.

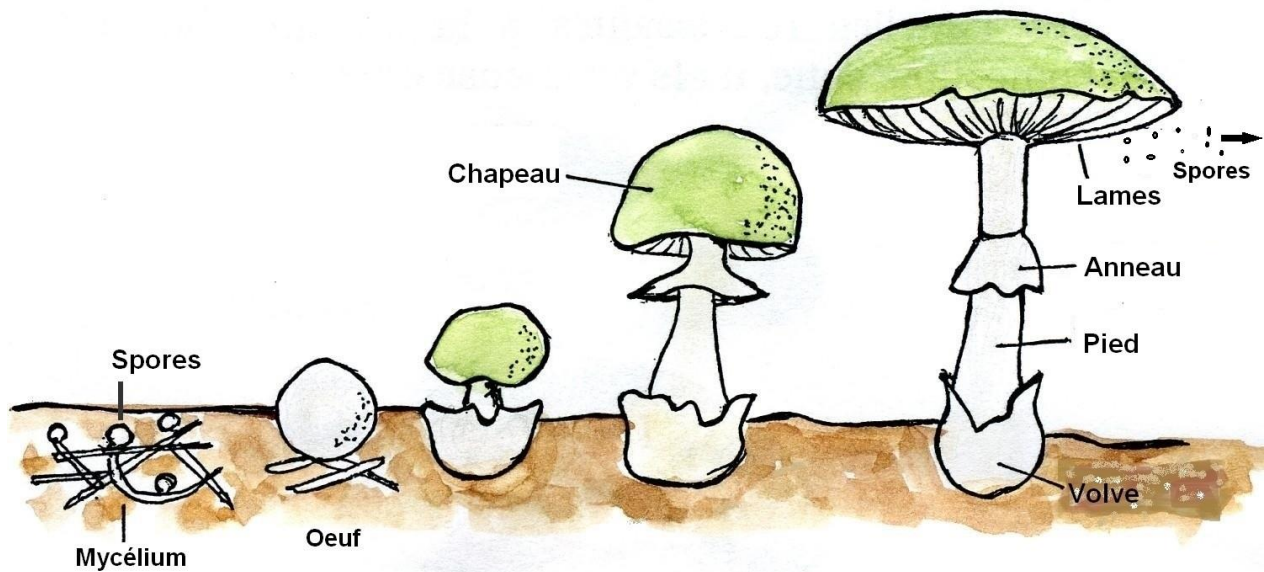
**Absorption** : La partie sous la terre, le *mycélium*, va se nourrir à partir des plantes.

**Spores** : Les spores des champignons sont un peu comme des graines ; ces cellules assurent la propagation de l'espèce. Un microscope est nécessaire pour les observer, leur taille étant très petite.



Spores grossies 1000 fois avec le microscope

Il existe environ 200 000 espèces différentes de champignons.



### Croissance d'une Amanite :

Les spores qui partent avec le vent, vont germer dans la terre et produire des filaments fins, le mycélium. Un jour, quand la température et l'humidité sont favorables, le processus de fructification se déclenche. Les filaments présentent de petites masses, arrondies, des ébauches de champignons.

A l'extérieur, apparaît une enveloppe membraneuse, blanche et épaisse, qui protège le contenu comme le fait la coquille d'un œuf. A l'abri de cette enveloppe, le pied et le chapeau se forment.

Avec la croissance du champignon, cette membrane se déchire. Il reste à la base, la volve. Le pied s'allonge ; l'amanite est devenue adulte, et sous le chapeau, on voit des lames qui portent les spores. Le cycle est bouclé !

### Expérience : La sporée

Enlever le pied et mettre le chapeau sur du papier noir : les spores blanches de l'Amanite tombent sur le papier en 1 ou 2 jours.

Pour les sporées noires (Champignon de Paris), ou jaunes (certaines Russules...), on utilise un papier blanc.

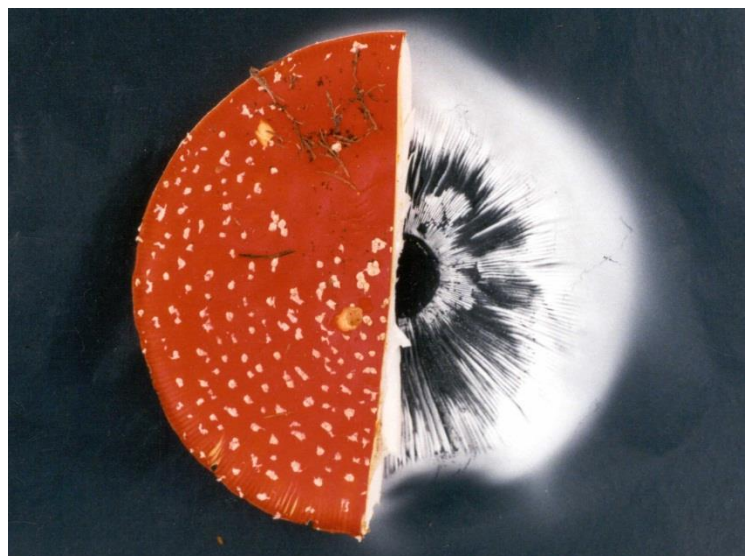


Photo Gilbert Davaine

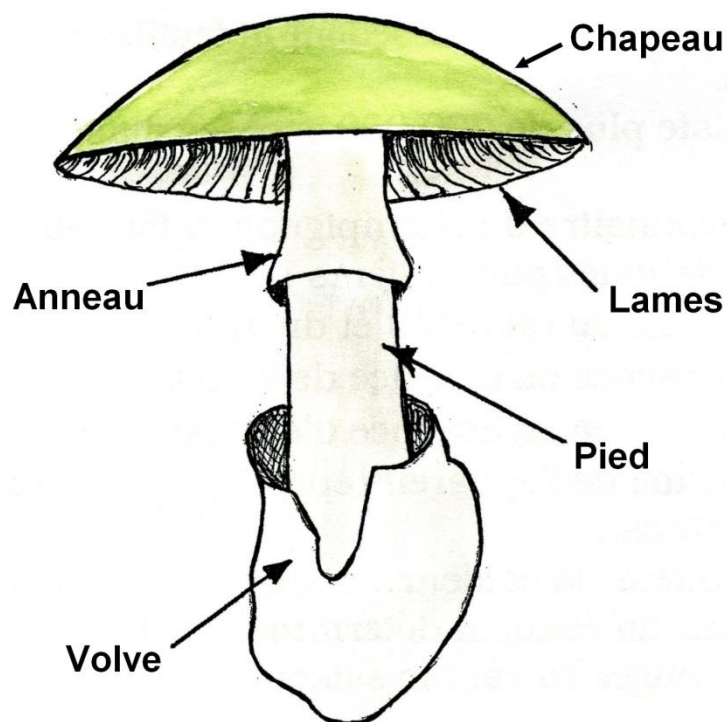
## Comment reconnaître un champignon ?

Pour donner un nom à un champignon ; il faut l'**observer** et le décrire.  
On étudie ses caractéristiques :

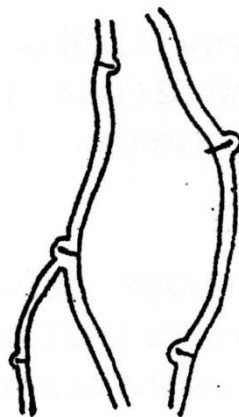
- la forme et la couleur du **chapeau** et du  **pied**,
- la présence ou l'absence de **volve**, d'**anneau**,
- la forme de l'appareil reproducteur, **lames**, **tubes**, **aiguillons**,
- le type de revêtement, lisse, velouté, poilu (souvent avec la loupe)
- l'odeur,
- les arbres à côté.



Par exemple, une **Amanite phalloïde** comprend un chapeau avec les lames en dessous, un pied avec un anneau :



**Carpophore (sur la terre)**



**Mycélium (dans la terre)**

## D'autres formes de champignons :



Coupe (Pézize)



Console (Polypore)



Lobes (Helvelle)



Boule (Vesse-de-loup)



Corail (Clavaire)



Cylindre (Coprin chevelu)

# Le Cèpe de Bordeaux



Ce champignon est un comestible réputé.

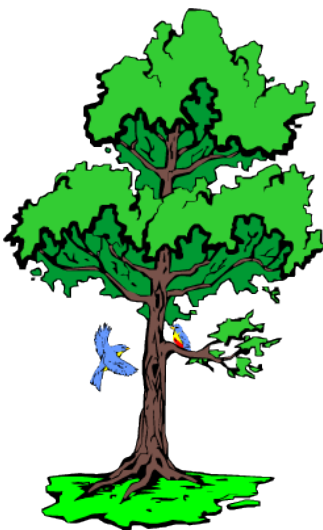


Sous chênes, châtaigniers, hêtres, le cèpe présente avec les arbres, une association qu'on appelle **symbiose**, décrite ci-dessous.  
Répandu en été et à l'automne.



Attention de ne pas confondre avec certains autres **Bolets** toxiques ou très amers.

Chapeau lisse **brun noisette**  
bordé d'un liseré blanc  
Tubes crème  
Pied ventru crème



Les racines du chêne augmentent\* leur surface avec le mycélium du Cèpe. L'arbre peut pousser sur des sols pauvres.

← Eau, éléments minéraux

Le Cèpe a besoin de l'arbre :

⇒ Sucres résultant des synthèses chlorophylliennes



On retrouve cet échange bénéfique avec des arbres ou d'autres plantes chez tous les Bolets, les Amanites, les Girolles, les Truffes...

\* Les fins filaments mycéliens peuvent s'étendre jusqu'à dix mille kilomètres dans 1 m<sup>2</sup> de sol.

# Le Rosé des prés



Ce champignon est un comestible réputé.



Chapeau épais blanc  
Lames rose vif  
Pied cylindrique blanc, anneau  
étroit, fragile  
Odeur agréable

Dans les prés.

Le Rosé des prés vit dans l'herbe. Il se nourrit de l'humus composé de végétaux morts. Il contribue à sa décomposition.

Un **dessin** ↑ permet d'illustrer les caractères importants.

Pour une **photo** →, il est recommandé de retourner un des exemplaires afin de monter le dessous et le dessus.



Attention de ne pas confondre avec l'Agaric jaunissant (toxique) dont la chair jaunit à la cassure.



← Le **Champignon de Paris**, vendu sur les marchés, est de la même famille, les Agarics. Il est cultivé toute l'année dans d'anciennes carrières souterraines que l'on appelle des champignonnières.



# L'Amanite Phalloïde



Ce champignon est mortel si on le mange. Il faut le reconnaître pour ne pas le ramasser.



Sous feuillus,  
répandue.

Bien déterrer la base des champignons, avec un **canif** par exemple. La présence d'une volve incite à la prudence ; ce peut être une Amanite dangereuse.

Chapeau **vert olivâtre**  
hémisphérique puis étalé, lames  
blanches  
Pied blanc souvent tigré de  
vert, anneau et volve blancs

L'Amanite phalloïde et sa forme blanche sont responsables de la plupart des intoxications mortelles. On peut les confondre avec des Russules vertes, des Rosés (blancs)...

## L'Amanite tue-mouches



Ce champignon est toxique si on le mange.



Sous bouleaux ou conifères, répandue.

Les écailles ou flocons blancs peuvent être entraînés par la pluie. Le chapeau alors entièrement rouge orangé peut être confondu avec celui d'autres champignons comme l'Oronge.

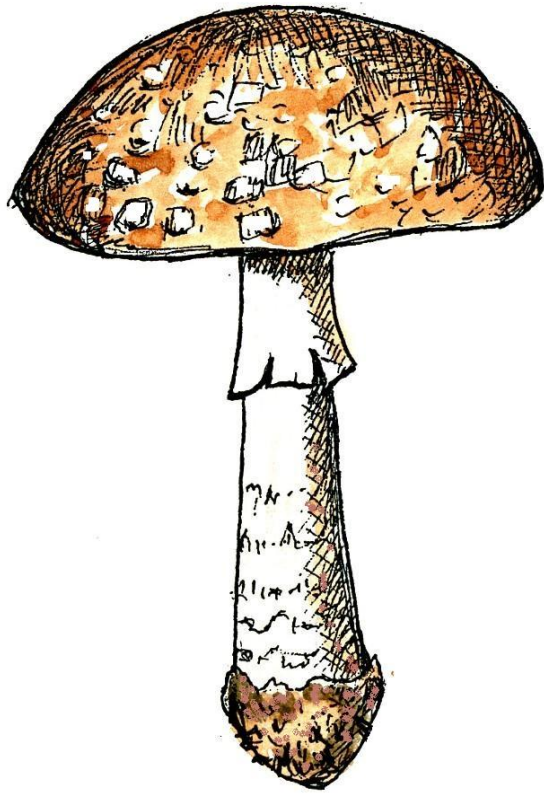


Chapeau **rouge** avec flocons blancs, lames blanches  
Pied, volve floconneuse et anneau blancs

# L'Amanite rougissante



Ce champignon est comestible (bon à manger), cuit.



Sous feuillus, répandue en été et à l'automne.



Attention à ne pas confondre avec l'**Amanite panthère**, toxique :



Chapeau **brun clair** avec flocons gris, lames blanches  
Pied, base bulbeuse et anneau blanchâtres se teintant de **rougeâtre** dans les blessures

Chapeau **brun** avec flocons blancs, lames blanches  
Pied, base à bourrelets et anneau blancs

# La Girolle



Ce champignon est un comestible réputé.



Sous feuillus, en été et à l'automne.

La Chanterelle ou Girolle est appréciée depuis l'Antiquité pour sa chair délicate.



Sous les Pins, on peut rencontrer le Clitocybe orangé (ou Fausse girolle), pas aussi bonne.

Chapeau en entonnoir, plis descendant sur le pied  
Champignon entièrement **jaune**

## La Coulemelle (Lépiote élevée)



Ce champignon est comestible.



Chapeau étalé, brun au centre,  
à écailles brunes pelucheuses  
Pied très allongé, crème, zébré  
de brun, anneau coulissant

Sous feuillus, au bord des chemins, répandu à  
l'automne.

Ce champignon fait partie des grandes Lépiotes.  
Plusieurs petites Lépiotes (moins de 10 cm)  
ressemblent à la Coulemelle mais sont mortelles.

## La Morille commune



Ce champignon est un comestible excellent (cuit).



Chapeau arrondi à alvéoles  
comme une éponge, de couleur  
variable brun ou ocre  
Pied blanchâtre

Sous feuillus (en particulier sous les frênes),  
au printemps.

## Savez-vous les reconnaître ?



### **Paxille enroulé** (mortel)

Chapeau **brun ocre**, à bord velouté enroulé au début  
Lames ocre salissantes  
Pied court

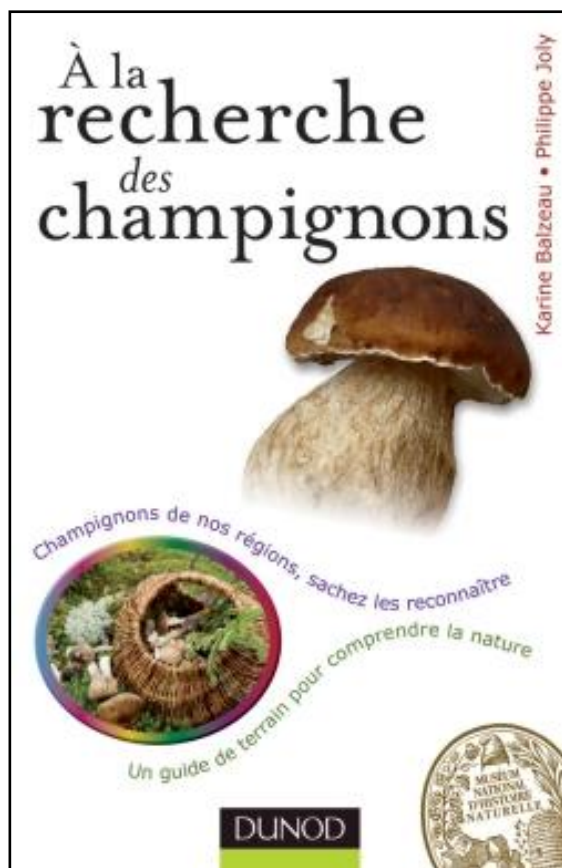
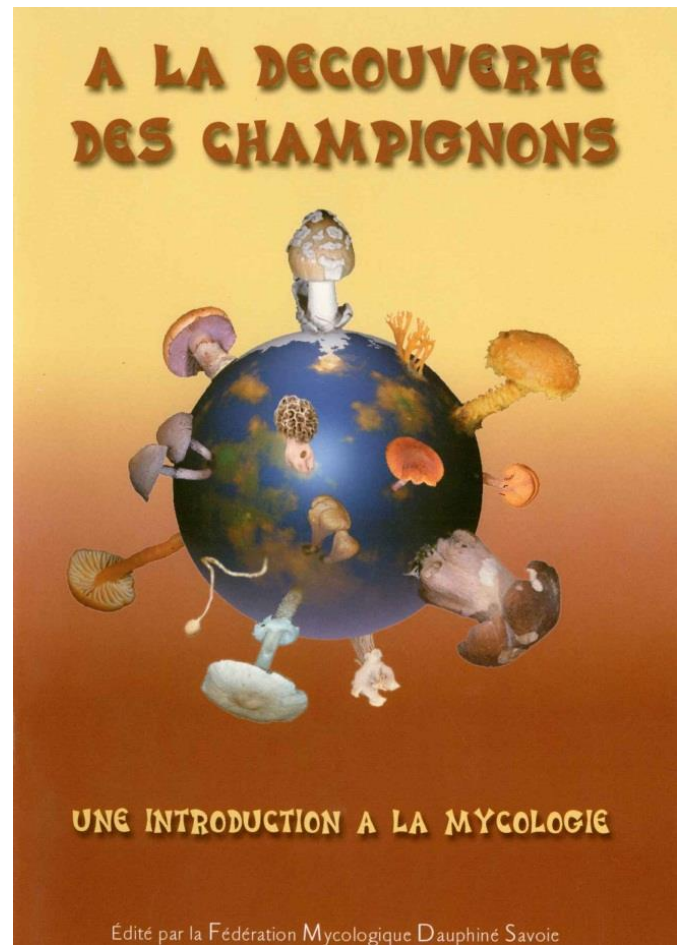
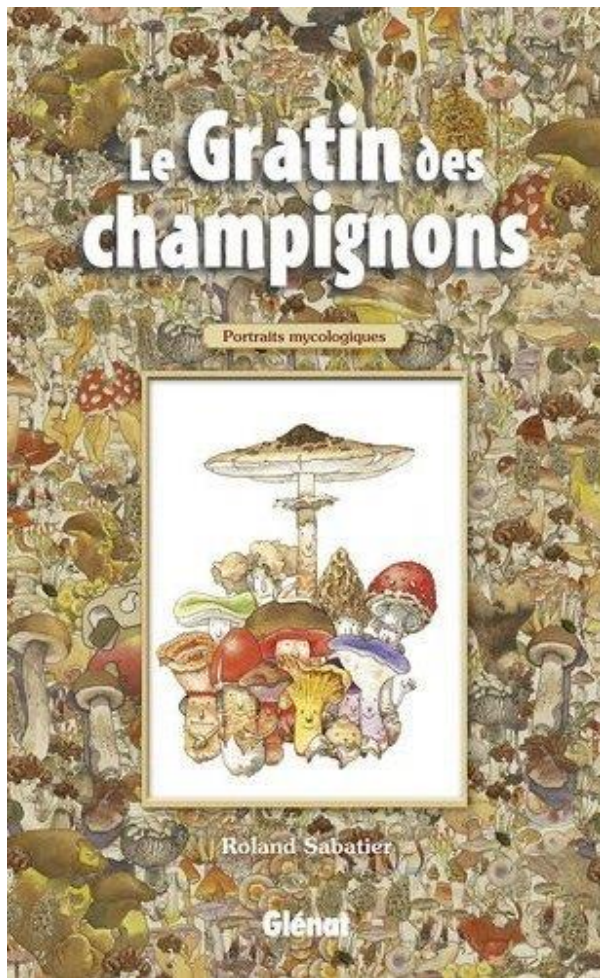
### **Langue de bœuf** (comestible)

Chapeau **rouge**, pores en dessous  
Pas de pied ; sur chêne ou châtaignier

### **Pied de Mouton** (comestible)

Chapeau **jaune**, aiguillons dessous  
Pied blanc jaunâtre

## Quelques livres :



## Quelques conseils pour la cueillette

Ne pas les mettre dans un sac plastique.

Utiliser un **panier** ou des boîtes.

Récolter avec un canif afin de bien déterrer le champignon.

Ne pas ramasser dans les endroits pollués : bord de route, champs.

Cueillir des exemplaires frais et les préparer le jour même ou le lendemain ; les champignons comestibles se dégradent rapidement et deviennent toxiques.

Les cuire : la plupart des champignons comestibles sont toxiques, crus.

En récolter une quantité modérée : préserver la nature et ne pas en consommer trop.

Demander conseil sur les champignons à une personne compétente ; une confusion peut amener à un empoisonnement.

