



N'écrasez pas le champignon

**Ce conseil que donnait « Bison
Futé » pour tenter de calmer
l'excité du volant, devrait être
affiché dans nos bois à
l'attention des promeneurs.**

Rien n'est plus triste que de voir un champignon écrasé, pour la seule raison que, ne le connaissant pas, on l'a gratifié d'un coup de pied méprisant.

Pourtant, même si il est mortel, aucun champignon ne mérite un pareil sort tous ont une utilité dans la nature : les arbres rejettent des excréments par leurs racines appelés exsudats racinaires, et le champignon se nourrit de ces rejets, puis lorsqu'il meurt, en se décomposant, il va à son tour nourrir l'arbre.

Les pépiniéristes le savent bien, puisqu'ils pratiquent de plus en plus souvent la vente d'arbres mycorhizés : c'est pour eux une des meilleures garanties d'avoir un arbre qui se développera dans les meilleures conditions.

Pas d'actualité cet article ?

Chacun est convaincu que seul l'automne se prête à la pousse des champignons.

Et pourtant, le mois de juin peut réserver des surprises, car en nouvelle lune, si chaleur et humidité sont au rendez vous, vous risquez de faire sous peu de belles cueillettes de bolets.

L'an dernier, à pareille époque, mon panier a été trop petit pour y mettre les bolets que je voyais. (un bon conseil, jamais de sac plastique pour mettre des champignons, ils s'y abîment très vite).

A part classer les champignons en « comestibles » ou « non comestibles », d'autres classements sont possible :

Ceux qui vivent en symbiose avec l'arbre,
ceux qui se nourrissent des arbres morts,
et ceux qui tuent l'arbre.

Ou alors...

Ceux qui ont des lamelles, ceux qui ont des tubes, ceux qui sont doux, salés, piquent la bouche, sont amers, se parfument à l'anis, sentent le navet, sont hallucinogènes, sentent mauvais etc...

Les champignons sont aussi de précieux alliés, et peuvent nous renseigner sur la pollution. Ils la concentrent, et lorsqu'on veut connaître la dose de pollution radioactive d'un sol, on peut analyser les champignons : plus leur croissance est lente (bolet jaune, trompette de mort) plus ils la concentrent.

Saviez-vous que c'est grâce (en partie) aux trompettes de mort, qu'un laboratoire indépendant (la CRIIRAD) a pu prouver que la pollution de Tchernobyl avait quand même franchi nos frontières ?

Les connaissances en matière de champignon évoluent.

on considérait jusque dans les années cinquante le paxille enroulé comme un bon comestible.

Depuis il est jugé toxique. On s'est aperçu que, s'il était ingéré deux fois mal cuit, à un an d'intervalle, il pouvait tuer.

Un autre champignon pose problème aujourd'hui : le tricholome équestre, comestible tout à fait délicieux, est suspecté de toxicité, depuis l'an 2000.

Saviez vous que la morille crue est toxique ?

Comme il n'y a qu'une petite vingtaine de champignons mortels dans le monde, pour un demi milliers de champignons comestibles, la sagesse serait d'apprendre à reconnaître les champignons mortels.

D'ailleurs dans la famille « Amanite », on trouve le meilleur et le pire : l'Amanite phalloïde, mortelle, et l'Amanite des césars (l'orange), considérée à juste titre comme le meilleur de tous les champignons.

Dernier conseil, lorsque vous parcourez les bois à la recherche de Bolets, ou de Chanterelles, plutôt que de regarder le sol, regardez d'abord en l'air : cherchez l'arbre avec lequel le champignon fait bon ménage...un grand chêne a toutes les chances d'abriter une jolie famille de Cèpes d'été, un bouquet de houx est souvent le signe que les trompettes de la mort ne sont pas loin.

Car comme disait un vieil ami africain :

« la force du baobab est dans ses racines ».