

CÉCILE LEMOINE • GUILLAUME EYSSARTIER

Champignons

LE GUIDE DE POCHE

Éditions **QUEST-FRANCE**

AVIS AU LECTEUR

Les comestibilités indiquées dans ce guide sont indicatives et données dans l'état actuel des connaissances toxicologiques. De nombreux champignons jadis considérés comme comestibles ayant entraîné des intoxications parfois graves, il n'est plus possible de garantir la totale innocuité des espèces, y compris des espèces connues aujourd'hui comme comestibles. En outre, les champignons se consomment toujours en parfait état, bien cuits, en petite quantité et jamais lors de plusieurs repas consécutifs. Ni l'auteur, ni l'éditeur, ne sauraient être tenus pour responsables d'intoxications survenues après la consommation d'espèces mal tolérées, mal identifiées ou lors de récoltes n'ayant pas respecté les règles de bon sens.

PICTOGRAMMES

DESCRIPTIF



Chapeau



Lames ou région fertile
(hyménium)



Pied



Chair

CONSOMMATION



Mortel



Toxique grave



Médiocre comestible



Légèrement toxique



Bon comestible



Sans valeur culinaire
ou à goût désagréable



Excellent comestible

LA VIE DES CHAMPIGNONS

Les champignons surgissent dans des lieux imprévus, aux dépens de conditions climatiques variées, où ils bénéficient d'une alimentation de nature organique, et disparaissent au bout de quelques jours ou plusieurs années.

Hors de la période de reproduction, ils végètent sous une forme qualifiée justement d'appareil végétatif. Ce dernier est généralement invisible à nos yeux, réduit à des filaments microscopiques (mycélium) se nourrissant de débris organiques ou vivant aux dépens ou en association avec un autre organisme ; parfois s'édifient des masses compactes, enchevêtrement de filaments, formant un corps végétatif visible ou une forme dure de résistance (sclérote), parfois des cordonnets ressemblant à des racines (rhizomorphes) que l'on observe notamment sous les écorces d'arbres pourrissants.

Au moment de la reproduction, les champignons élaborent des organes qui renferment des spores, minuscules cellules assurant la dissémination. Peu visibles chez les moisissures, ces organes constituent souvent le pied et le chapeau (carpophore) bien connus des espèces décrites dans cet ouvrage ; parfois seulement le chapeau pour les champignons qui ne possèdent pas de pied ou bien une simple sorte de tubercule souterrain pour les champignons semblables à des truffes, etc..

La vie hétérotrophe, selon l'origine de la matière organique nourricière, revêt trois modalités. Si cette matière est inerte (débris, déchets), c'est le saprophytisme. Le mycélium saprophyte s'accroît en cercle de plus en plus large autour du point de germination de la spore, comme on peut le remarquer chez les moisissures des fruits, du pain ou des confitures.

Si le champignon s'installe sur un hôte et vit à ses dépens, c'est le parasitisme, mode de vie prédominant dans des groupes entiers qui causent des maladies dites cryptogamiques. Les végétaux sont particulièrement touchés.

Enfin, au hasard des rencontres dans le sol, des associations se sont constituées au cours d'une longue évolution entre champignons et organes de végétaux, c'est une symbiose, l'association particulière avec les racines constituant les mycorhizes. Ce dernier type est très répandu, touchant huit à neuf plantes sur dix, et est indispensable à la vie du végétal.

Les champignons occupent un créneau particulier dans le monde des êtres vivants, si bien qu'ils sont aujourd'hui placés dans un règne à part entière, plus proche des animaux que des végétaux.

Une distinction pratique est faite entre les champignons qui forment une petite fructification relativement simple, les micromycètes, et ceux qui possèdent une fructification plus complexe et importante, les macromycètes.

RÉCOLTER LES CHAMPIGNONS

Où et quand récolter ? L'engouement pour ces organismes entraîne des excès, si bien que la cueillette est sous une réglementation qu'il est bon de connaître et respecter. Tous les lieux ont leur propre législation, il est recommandé de se renseigner ou faire des demandes au préalable.

Pourquoi récolter des champignons ? Pour les consommer, en quantité raisonnable (se renseigner sur la toxicité des espèces avant toute cueillette). On peut aussi récolter pour connaître, déterminer avec précision, ce qui ne peut pas se faire sur place. Il faut alors prévoir un carnet spécial pour les récoltes, sur lequel on notera soigneusement les observations.

Comment récolter ? Avec le maximum de précautions ; les doigts peuvent laisser des traces ou faire disparaître des indices ténus d'ornementation sur pied ou chapeau. Les parties souterraines se dégagent à l'aide d'un couteau, afin de repérer l'existence de bulbes, volves, pointe effilée, rhizomorphes ou sclérotés, éventuellement le parasitisme sur un organisme enfoui, champignon ou insecte.

Comment identifier ? Les carpophores sont extrêmement variables en fonction des conditions de milieu plus ou moins sec, lumineux ou chaud, qui peuvent agir sur la taille et la couleur.

Les caractères les plus évidents concernent la forme générale, celles respectives du chapeau et du pied, la couleur variable des diverses parties, en particulier en fonction de l'état imbibé ou non.

L'ornementation du chapeau et du pied s'apprécie mieux à l'aide d'une loupe : le chapeau pourra alors être lisse, velouté, pelucheux, écailleux, visqueux, etc. La cuticule, qui correspond à la « peau » qui recouvre le chapeau, sera séparable ou non ; cela traduit la structure anatomique et la disposition des hyphes mycéliennes au niveau de cette cuticule. On notera aussi la présence de restes de voiles, membraneux, filamenteux, visqueux, d'une volve, d'un anneau, etc.

L'hyménophore, sur lequel se développe l'hyménium, peut être lisse, plissé, formé d'aiguillons, de pores ou de lames, et sa couleur change avec l'état de maturation. Enfin, il ne faut pas négliger les particularités de la chair : sa couleur, qui change selon l'âge ou l'oxydation, si elle exsude un liquide incolore ou coloré, etc. L'odeur est plus ou moins caractéristique et on peut apprécier son goût avant de recracher le fragment testé.

Ne vous découragez pas par ces spécificités. Comme on apprend à marcher en trébuchant,... c'est en marchant, que l'on apprend à déterminer les champignons, et goûter un champignon, le retourner pour voir la couleur des lames, le flairer deviennent vite des réflexes.

PÉZIZE ORANGÉE

Aleuria aurantia (Pers.) Fuck. = *Peziza aurantia*



© Guillaume Eyssartier



Sur la terre argileuse nue, fraîchement remuée, au bord des chemins, sur les talus, dans les bois ou près des habitations, en automne, parfois très abondante, couvrant le sol de multiples coupes orange vif.



Coupes vite étalées, larges de 3 à 10 cm, se touchant, à marge sinuose irrégulière, fixées par un pied très court central ou excentré.



Hyménium interne orangé vif, face externe un peu plus pâle, veloutée.



Chair mince, fragile ;
saveur agréable.

Remarquable par sa teinte vive, cette pézize est comestible et peut se consommer crue, si on a la patience d'éliminer terre ou sable collés à une chair très cassante.

PÉZIZE ÉCARLATE

Sarcoscypha coccinea (Scop.) Lamb.



© Guillaume Eyssartier

Espèce hivernale venant sur débris de bois couverts de mousses humides ; dans les taillis, les bois, parfois en importantes troupes.



Champignon en coupe assez profonde, large de 2 à 4 cm, rouge écarlate à l'intérieur, à bord plus pâle ; extérieur blanc rosé feutré, marge dentelée.

Il existe en réalité plusieurs pézizes écarlates, que seuls les mycologues peuvent distinguer en s'aidant du microscope.

OREILLE-DE-JUDAS

Auricularia auricula-judae (Bull.) Wett.
= *Hirneola auricula-judae* -
Auriculaire, oreille-du-bois



© Guillaume Eyssartier



Espèce tardive hivernale, sur bois mort de feuillus très imbibé, souvent sur sureau. On dit que Judas, plein de remords, se serait pendu à un sureau.



Fructifications en auvents superposés, ou en oreilles, nombreuses tout au long des branches, gris noirâtre ; à pied latéral court ou absent ; surface supérieure stérile pubescente, hyménium inférieur ridé grossièrement, comme chez les mérules, violacé.



Chair molle et gélatineuse, élastique, translucide, douce.

Ces auriculaires sont comestibles crues en salade ou préparées en potage, à la façon des champignons noirs chinois ; ces derniers appartiennent d'ailleurs à des variétés proches asiatiques, et sont commercialisés à l'état sec.

SPARASSIS CRÉPU

Sparassis crispa Wulfen – Chou-fleur



© Guillaume Eyssartier

Masse volumineuse très spectaculaire atteignant 40 cm de diamètre, parasite sur souches de pins, parfois à la base de troncs vivants, et d'autres résineux ; peut être localement abondant dans certaines pinèdes.



Champignon sphérique dans la jeunesse, puis affaissé.



Tronc épais, radicaux, charnu coriace, fibreux ; très nombreuses ramifications rubanées, contournées sur elles-mêmes et crispées, larges de 2 à 3 cm, courtes.



Aspect crépu ou en lames ondulées, blanc jaunâtre à zones rougeâtres ; spores blanches.



Chair mince dans les lames, blanche, tenace, à odeur de résine, douce ou peu amère. Comestible apprécié, un peu cartilagineux, croquant. Les amateurs l'apprécient notamment en gratin, cuit comme des pâtes !

TRUFFE NOIRE

Tuber melanosporum Vittad.
Truffe noire du Périgord



© Guillaume Eyssartier

En hiver, associée à différents arbres feuillus tels que les chênes, les noisetiers ou encore les charmes.



Champignon uniquement souterrain, en forme de boule plus ou moins régulière, noire.



Face externe couverte de verrues pyramidales, polygonales, peu fragiles.



Chair ferme, cassante, noire marbrée de veines blanches ; saveur douce, agréable, et odeur forte, aromatique.

Cette truffe est liée aux terrains calcaires du centre et du midi de la France, surtout dans les boisements clairs de chênes pubescents, parfois sous noisetiers, mais elle se rencontre aussi plus au nord.

Très estimée aussi, la **truffe d'été** (*Tuber aestivum* Vitt.), ou truffe de Bourgogne, vient dès août dans les bois feuillus sur calcaire. La **truffe blanche** (*Tuber magnatum* Pico), ou truffe du Piémont, est aussi très recherchée ; comme son nom l'indique, elle est blanchâtre et dégage une forte odeur d'ail.

GYROMITRE

Gyromitra esculenta (Pers.) Fr.



© Guillaume Eyssartier



Printanier (avril-juin), poussant surtout dans les forêts de conifères riches en débris ligneux.



Chapeau en forme de cervelle, creux à l'intérieur, roux ochracé à brun-roux.



Pied bien développé, 3 à 6 cm, épais, creux, blanc, élargi et sillonné à la base.



Chair blanche peu épaisse, ferme, saveur douce et odeur forte, agréable.

Cette espèce, jadis considérée comme comestible, a été tenue pour responsable d'intoxications mortelles. Elle contient en effet des substances très toxiques qui, certes, disparaissent à la déshydratation ou au séchage, mais qui peuvent persister dans les exemplaires mal cuits ou mal séchés et entraîner de graves problèmes : mieux vaut donc ne pas consommer cette espèce.

HELVELLE CRÉPUE

Helvella crispa (Scop.) Fr.



© Guillaume Eyssartier

Commune en fin d'été et en automne en lisières herbues, clairières, haies, sous feuillus.



Taille moyenne à grande ; chapeau large de 3 à 8 cm, blanc jaunâtre, formé de plis, plusieurs plis membraneux lobés ; face inférieure brunâtre.



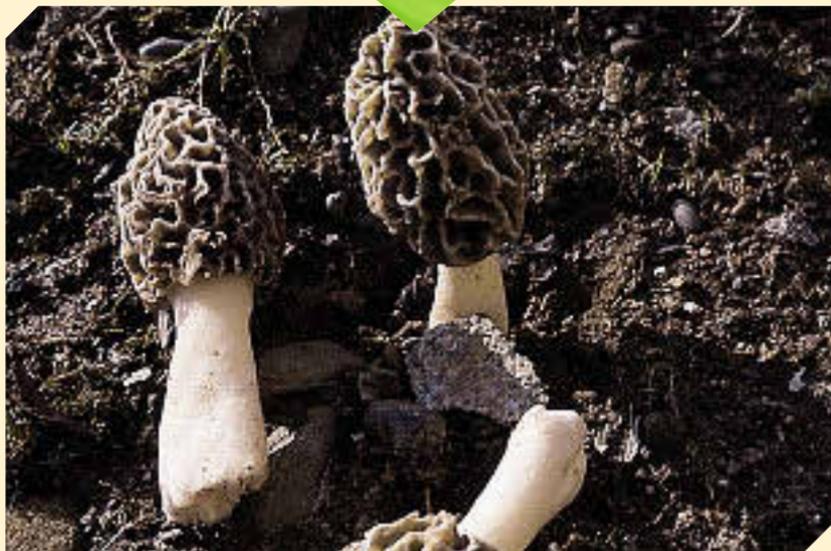
Pied blanc, haut de 4 à 10 cm, fortement sillonné, côtelé, avec anastomoses entre les plis, creux.



Chair très mince, blanche, cassante.

MORILLE COMMUNE

Morchella vulgaris (Pers.) Boud
= *Morchella esculenta* var. *vulgaris* - Morille brune



Très précoce, dès le début du printemps (mars) plutôt en terrain calcaire ou neutre, dans les haies, vergers, parcs, lisières des bois clairs.



Chapeau de teinte généralement foncée, brune ou noirâtre, en tête souvent allongée de 5 à 20 cm, à alvéoles assez profonds, disposés irrégulièrement en rangées désordonnées, séparés par des côtes à crête plus claire.



Pied cylindrique plus court, 5 à 10 cm, blanc jaunâtre, épaissi à la base, à peine velouté, creux mais ferme.



Chair blanche, ferme, peu épaisse, saveur douce.

Il existe chez les morilles de nombreuses espèces difficiles à distinguer les unes des autres. La **morille comestible** [*Morchella esculenta* (Pers.) St-Amans] est l'une de celles-là, englobant comme variétés morille commune et morille ronde, avec la **morille noire** (*Morchella umbrina* Boud.), petite espèce, 4 à 5 cm, très précoce, venant dès février, à chapeau arrondi très foncé, alvéoles profonds désordonnés, à côtes claires, pied blanchâtre.

VERPE DE BOHÈME

Verpa bohemica (Pers.) Fr.



© Guillaume Eyssartier

Printanier (avril-juin), sur sol frais et riche en matière organique, souvent dans les forêts au bord des cours d'eau.



Chapeau posé sur le pied comme un dé, brun ochracé, composé uniquement de grosses rides irrégulières.



Pied bien développé, de 3 à 15 cm de long, épais, creux, blanchâtre, finement granuleux.



Chair blanche peu épaisse, cassante, saveur douce et odeur spermatique.

La **verpe en doigt** (*Verpa digitaliformis* Pers.) lui ressemble mais est plus petite, avec un chapeau bien moins ridé. Les verpes sont comestibles, mais doivent être consommées bien cuites, à l'instar des morilles.

PLEUROTE EN HUÎTRE

Pleurotus ostreatus (Jacq.) P. Kumm.



Assez fréquent sur les troncs et souches de toutes sortes d'arbres feuillus, en automne et en hiver, tardivement parfois en régions à climat doux, en grosses touffes de chapeaux superposés.



Chapeau projeté étalé horizontalement, dissymétrique, large de 7 à 15 cm, charnu, creusé en forme de coquille, lisse, gris-brun foncé, pâlisant avec l'âge, à marge mince, festonnée plus sombre.



Pied très court latéral, coriace, blanc, hérissé, à la base, de filaments raides longs de 4 à 5 mm.



Lames espacées, nettement décourbées, inégales, fourchues, parfois réunies entre elles par des plis, blanches ou jaunâtres ; spores blanc lilas.



Chair blanche, épaisse, assez coriace ; odeur et saveur agréables, douces au moins chez les chapeaux jeunes.

Espèce comestible appréciée, pouvant être localement assez abondante ; cultivée empiriquement depuis longtemps sur billots de bois de peuplier, sa culture est à la portée de l'amateur ; elle est maintenant industrialisée, et des variétés améliorées sont communes sur les marchés.