



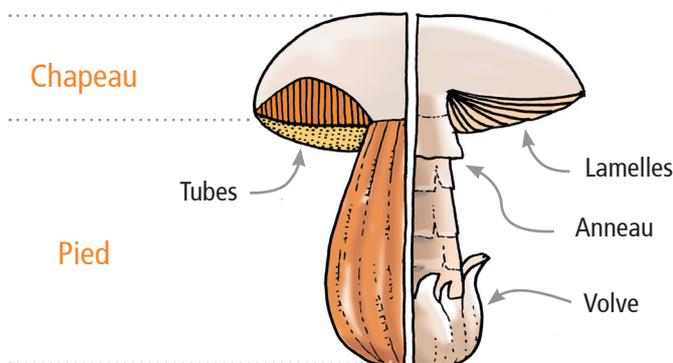
L'automne est certainement le meilleur moment pour aller rechercher les champignons. L'occasion de les observer de près et de s'étonner des drôles de formes qu'ils peuvent prendre, mais aussi de découvrir leur face cachée : les spores.

Bien observer

Ce qu'on appelle « champignon » n'est en réalité que la partie émergée de l'être vivant. Il se compose de deux éléments bien distincts :

- le mycélium, partie végétative, formé de longs filaments qui se nourrissent et se développent sous terre;
- le carpophore, ou sporophore, que l'on ramasse et qui est la partie reproductive qui produit les spores, sortes de « graines ».

Tous les carpophores n'ont pas un pied et un chapeau bien distincts, ils peuvent avoir des formes particulières, parfois même bizarres (voir page 4 de la fiche).



Bien cueillir...

Quittez les chemins pour vous engager en sous-bois, panier à la main. N'utilisez surtout pas de sac en plastique pour mettre votre récolte, cela pourrait rendre vos champignons toxiques ! Lorsque vous ramassez un champignon, veillez à bien prendre la base du pied, sans le couper, c'est un élément indispensable pour identifier le champignon. Votre couteau (ou votre doigt) peut servir de levier.

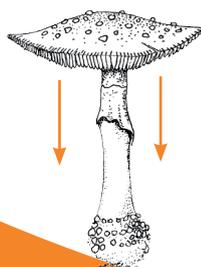


Trier

Les champignons peuvent se différencier en fonction du mode de dissémination de leurs spores. Vous pouvez classer ainsi votre récolte :

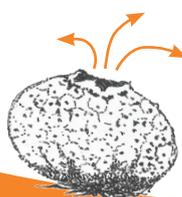
Les tombeurs

Champignons à lames ou à tubes dont les spores tombent sur le sol.



Les sauteurs

Champignons en forme de boule dont les spores sautent à la moindre pression, comme celle de la pluie.



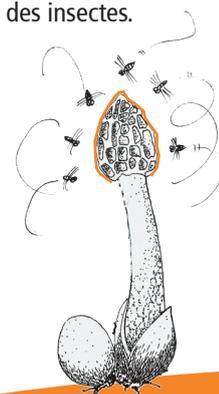
Les volants

Champignons en forme de buisson ou de coupe dont les spores s'envolent au gré du vent.



Les collants

Champignons dont les spores se collent sur les pattes des insectes.



Champignon, c'est du spore !

Sporées

Pour bien identifier les champignons, il faut connaître la couleur des spores. Celles-ci peuvent être blanches, roses, ocre, brun violacé, ou noires. À défaut de microscope très puissant, il est facile de réaliser une sporée.



Ôtez le pied du champignon, posez le chapeau sur le papier et laissez reposer jusqu'au lendemain.

Soulevez délicatement le chapeau qui laissera apparaître un dépôt de spores faisant le dessin des lamelles. Laquez pour bien fixer les spores sur le papier.

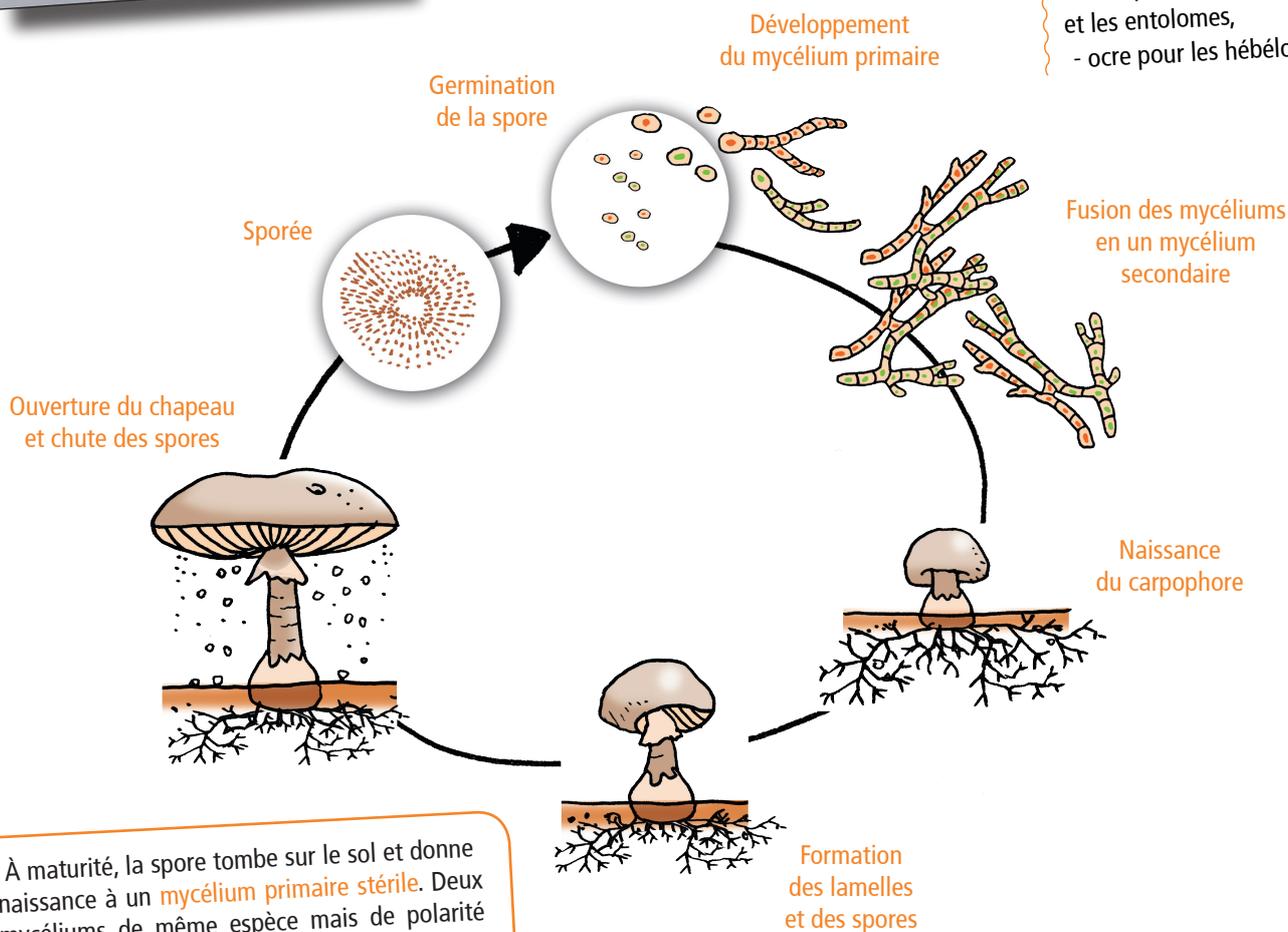
Matériel :

- des chapeaux de champignons bien mûrs
- du papier coloré vert ou gris (éviter le blanc)
- de la laque à cheveux

Des familles colorées !

La couleur de la sporée est un critère de détermination :

- noire pour les coprins et les agarics,
- blanche pour les amanites,
- rose pour les plutées et les entolomes,
- ocre pour les hébélomes.



À maturité, la spore tombe sur le sol et donne naissance à un **mycélium primaire stérile**. Deux mycéliums de même espèce mais de polarité différente fusionnent et donnent un **mycélium secondaire** qui lui, est **fertile**. Il pourra alors donner naissance à de nouveaux carpophores si les conditions de chaleur et d'humidité lui sont favorables.

Champignon, c'est du spore !

À l'encre de coprin !

C'est le coprin noir d'encre (*Coprinopsis atramentaria*) qui vous donnera la plus grande quantité d'encre, mais tous les coprins peuvent être utilisés. Ils sont reconnaissables à la liquéfaction des spores qui donne un liquide noir très tachant.

Recherchez des coprins : le coprin chevelu (*Coprinus comatus*) par exemple, qui pousse dans les pelouses.



Matériel :

- des champignons de la famille des coprins
- un bocal
- 2 clous de girofle
- un porte plume type « Sergent-Major »
- du papier



Mettez vos coprins dans un bocal au réfrigérateur pendant trois jours. Filtrez le liquide noir obtenu et ajoutez-y deux clous de girofle pour la conservation.

Vous pouvez utiliser cette encre telle quelle à l'aide d'un porte plume type « Sergent-Major » ou d'une plume d'oiseau bien taillée.

Qui l'eut cru ?

Un mycologue du XIX^e siècle a écrit un ouvrage entier avec de l'encre de coprin, prouvant ainsi qu'elle était parfaitement stable.

Le steak de spores

Connaissez-vous le lycoperdon géant (*Calvatia gigantea*) ?

Vous le trouverez dans des prairies humides, parfois caché dans des herbes hautes. Impossible de se tromper avec une autre espèce : il ressemble par sa taille à un ballon de football tout blanc !

Sa chair est blanche lorsque ses spores ne sont pas à maturité. Par la suite, des taches brunes apparaissent et cette boule se transforme alors en un grand « sac de spores ».



À l'état jeune, il peut se cuisiner comme une escalope panée :

- Pelez le lycoperdon et coupez des tranches de 1 cm d'épaisseur.
- Trempez chaque tranche (ou 1/2 tranche) dans de l'œuf battu puis dans de la chapelure.
- Faites cuire à feu doux, dans une poêle légèrement graissée, pendant environ 10 min en retournant une fois à mi-cuisson.

Régalez-vous !

Matériel :

- un lycoperdon géant
- une poêle
- des oeufs
- de la chapelure
- du beurre

Incroyable !

Le lycoperdon géant est considéré comme le champignon le plus gros du monde. À maturité, il peut produire plusieurs dizaines de milliards de spores.

Champignon, c'est du spore !

Contrairement à ce que l'on pense, les champignons n'ont pas forcément un pied et un chapeau. Cette planche vous aidera à déterminer quelques familles de champignons à forme particulière.



Les polypores

Sous le chapeau, pas de lamelles mais des milliers de petits trous appelés pores.



Les pleurotes

Elles poussent sur des branches mortes et possèdent un petit pied décentré.



Les sclérodermes

Ce sont des boules à la peau rugueuse et épaisse.



Les vesses de loup

Ce sont des boules blanches dont la peau molle et fine craque facilement.



Langue avec des lamelles

Boule

Langue avec des pores

Quelle est ma forme ?



Entonnoir avec des plis

Coupe

Les pézizes
Ressemblent à une coupe vide.



Les chanterelles

Ces champignons n'ont pas de lamelle, mais une multitude de plis qui descendent le long du pied.



Buisson ramifié

Les xylaires

Elles poussent sur de vieilles souches.



Étoile

Les clavaires ou calocères

En buissons ou filiformes, elles ressemblent à de petits coraux.



Les géastres

En leur centre, se trouve une boule à peau molle qui libérera les spores.

Les phallales
Repérables à son odeur nauséabonde.

