

Respecter les champignons

questions et réponses sur la flore fongique

Brochure accompagnatrice du dépliant
tout public réalisé par l'Union Vaudoise
des Sociétés Mycologiques et le Service cantonal
de la conservation de la nature





Pourquoi une brochure à l'usage de l'amateur de Champignons

Table des matières

Le rôle des champignons dans la nature	3
Conseils pratiques de cueillette dans le respect de la nature	6
La protection des champignons	9
Buts des sociétés de mycologie	13
Quelles conclusions générales tirer de la diminution des champignons ?	14
Glossaire	15
Les champignons vous intéressent ?	16

Un certain nombre de cantons ont pris des mesures pour réglementer la cueillette des champignons.

Ils ont promulgué des restrictions, soit en poids par personne, soit en jours de la semaine ou du mois.

C'est pourquoi une commission de l'Union vaudoise des sociétés mycologiques s'est penchée sur cette question et a rencontré le responsable de la Conservation de la nature afin de connaître les intentions du canton de Vaud quant à une réglementation de la cueillette des champignons.

De cette rencontre est née l'idée de rédiger une brochure à l'usage des champignonneurs et des écoles.

Il semble en effet que les mesures prises dans les autres cantons ne donnent pas les résultats escomptés :

- le contrôle de leur application est difficile, voire impossible;
- les limitations à quelques jours dans la semaine favorisent certaines catégories de récolteurs;
- les limitations à certaines dates dans le mois entraînent une ruée dans les bois les jours autorisés;
- les limitations des deux points précédents ne peuvent pas tenir compte de la présence ou non de champignons dans les bois;
- les limitations en poids encouragent les sorties plus fréquentes;
- des mesures non uniformes incitent au tourisme mycologique, en profitant des régions les moins restrictives.

Il semble que la solution la meilleure pour prévenir la raréfaction, voire la disparition de certaines espèces, se situe dans un comportement responsable des promeneurs et des amateurs de champignons.

Citons à ce propos Saint-Exupéry : « L'Homme n'hérite pas la terre de ses parents, il l'emprunte à ses enfants ».

Dans ce guide, l'amateur trouvera quelques explications sur ce qu'est le champignon, son écologie, son rôle dans la nature, la manière de le récolter et de le protéger.

Il ne faut pas oublier non plus qu'un champignon :

- n'est pas forcément un ami qui vous veut du bien, qu'il peut mettre votre santé voire même votre vie en danger;
- que rien ne ressemble plus à un champignon qu'un autre champignon;
- que non toxique, le champignon n'est pas forcément comestible; bon nombre d'entre eux sont immangeables en raison de leur goût ou de leur texture.

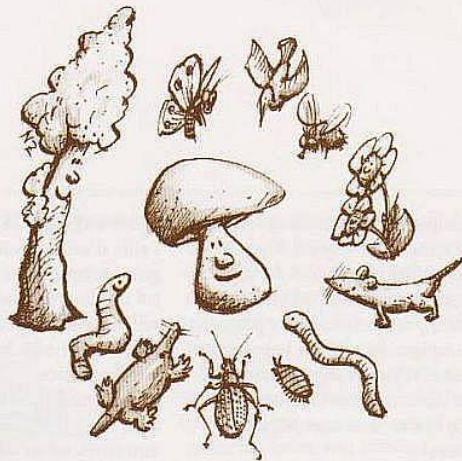
Pour ces raisons, tout amateur a intérêt à connaître ce qu'il ramasse. Cueillir des champignons au hasard peut être aussi dangereux que de jouer à la roulette russe.

Le public intéressé dispose :

- de contrôleurs officiels qui se chargent de l'examen des récoltes;
- de sociétés mycologiques qui organisent des activités favorables à la connaissance des champignons.

Un livre, fut-il le meilleur, n'est pas garant d'une identification formelle et d'une consommation sans risque.

Un moyen infallible de ne pas s'intoxiquer : consommer des champignons de culture. Les variétés en sont de plus en plus nombreuses et ils sont cultivés dans des conditions idéales, à l'abri de la pollution atmosphérique.



Le rôle des champignons dans la nature

Qu'est-ce qu'un champignon ?

Lorsque l'on pense aux champignons, une image vient immédiatement à l'esprit : celle que l'on voit couramment au marché plus quelques champignons toxiques à l'égard desquels on observe généralement une grande prudence. A côté de ces quelques espèces courantes, il existe une multitude d'autres champignons de formes différentes : variétés des fructifications comprenant les grosses espèces de toutes formes, de toutes couleurs, de consistance, de saveur et d'odeur différentes.

On y ajoutera encore d'innombrables espèces microscopiques terrestres et aquatiques, ainsi que les moisissures utiles ou celles que nous combattons.

Au nombre des champignons inférieurs, utiles à l'homme, citons les levures et les moisissures verdâtres (*Penicillium*), qui sont utilisées pour la fabrication des fromages (roquefort, gorgonzola, camembert) et sont aussi à la base des premiers

antibiotiques. Les levures sont également un agent de fermentation dans la production de bière et de vin (saccharomyces). On obtient certaines vitamines et acides organiques grâce à une fermentation où interviennent plusieurs espèces d'*Aspergillus*. L'acide ainsi obtenu est employé dans la fabrication des boissons non alcoolisées et des produits pharmaceutiques. D'autres moisissures, nuisibles quant à elles pour l'homme, s'installent sur les aliments : fruits, légumes, céréales, conserves et causent des dégâts considérables.

Au total, l'ensemble des champignons inférieurs et supérieurs est estimé à près de cent cinquante à deux cent mille espèces.

Comment vit et se reproduit un champignon?

Les champignons forment un règne à part, ni animal, ni végétal. Ce sont des organismes dépourvus du pigment vert appelé chlorophylle, indispensable à presque toutes les plantes. Les champignons puisent leur nourriture auprès d'autres plantes ou êtres vivants. Ils sont hétérotrophes (du grec *hetero*: autre, et *trophe*: nourriture).

Ce que l'on voit pousser hors de terre et que l'on nomme champignon n'est en réalité qu'une de ses parties. C'est l'organe de reproduction appelé **sporophore** (porte-spores), qui abrite et produit des **spores**, équivalent à une graine pour une plante (une

spore individuelle n'est visible qu'à l'aide d'un microscope). Le champignon proprement dit, enfoui dans le sol ou dans le bois, constitue l'appareil végétatif appelé **mycélium** (observable sous la mousse et les feuilles mortes).

Lorsque les conditions climatiques sont favorables, printemps, été, automne, selon les espèces, le mycélium (né des spores tombées au sol) étend ses filaments à la recherche d'un autre mycélium compatible pour donner naissance à de nouvelles fructifications.

Principales classes de champignons

Lorsque l'on imagine un champignon, on pense la plupart du temps sans le savoir à un basidiomycète. L'organe fructifère des **basidiomycètes** comprend souvent un pied et un chapeau.

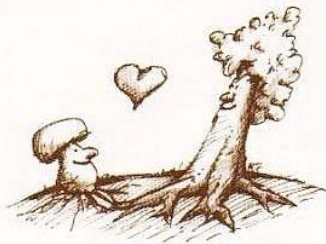
Le pied est parfois orné d'un anneau ou d'une volve, des deux, ou d'aucun des deux. Sur la face inférieure du chapeau, on trouve des lamelles (pied bleu), des tubes (bolet polypore), des aiguillons (pied de mouton), des plis (chanterelle). Leur examen au microscope révèle que leur surface est tapissée de cellules en

forme de massues allongées, les basides, avec, à leur extrémité, quatre cornes (stérigmates) qui portent les spores.

Cette première classe des basidiomycètes fait partie des champignons supérieurs (environ six mille espèces).

La deuxième classe des champignons supérieurs, celle des **ascomycètes**, est plus vaste que la précédente. Chez les ascomycètes, les spores naissent souvent par huit, à l'intérieur de cellules en forme de sac appelées asques.

Qu'est-ce qu'un champignon mycorhizique?



Certaines espèces de champignons sont exclusives et ne poussent qu'au voisinage de telle ou telle essence d'arbre. Elles sont dites **mycorhiziques** (du grec *mikes*: champignon et *rhiza*: racine). Citons quelques exemples, sous mélèze: bolet à pied creux (*Boletinus cavipes*), bolet élégant (*Suillus grevillei*); sous pin sylvestre: bolet nonnette (*Suillus luteus*), bolet des bouviers (*Suillus bovinus*); sous bouleau: bolet rude

(*Leccinum scabrum*). Entre les racines de l'arbre et le mycélium, des échanges s'opèrent.

Des expériences démontrent que la croissance des arbres est meilleure lorsqu'on utilise de jeunes plants mycorhizés.

Qu'est-ce qu'un champignon saprophyte?



Ce sont les champignons qui s'installent sur des bois morts, des souches, des feuilles mortes d'arbres et de plantes, des pives, etc. et auxquels s'ajoutent des déchets d'origine animale.

La décomposition de cette couverture morte s'effectue principalement par les champignons **saprophytes** et les bactéries, qui minéralisent

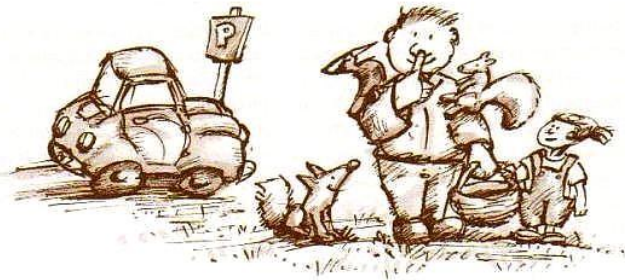
les végétaux (et animaux), rendus assimilables pour la nutrition des arbres. Sans ces champignons saprophytes, les matériaux morts s'accumuleraient sur les sols et les forêts seraient depuis longtemps devenues de vastes amoncellements de déchets végétaux sans vie.

Qu'est-ce qu'un champignon parasite?



Les champignons **parasites** vivent au dépend d'êtres vivants : tissus d'arbres, d'animaux et même de l'homme. L'infestation a lieu par une blessure sur l'écorce, habituellement provoquée par la chute d'un arbre, par un véhicule d'exploitation ou la malveillance d'un individu. Parfois, les cellules protectrices de l'arbre (bourrelet recouvrant la blessure) assurent la cicatrisation des blessures peu profondes. Si l'arbre est trop affaibli par l'âge ou un milieu défavorable (sécheresse, avalanche, pollution atmosphérique, etc.), ses réactions de défense deviennent insuffisantes.

Les champignons parasites jouent vis-à-vis des essences forestières le rôle de parasites de faiblesse ou parasites d'équilibre : ils provoquent des maladies (pourritures) chez les arbres affaiblis en raison des modifications nocives à leur milieu ; ils régularisent également les peuplements où certaines essences dominent fortement sur d'autres.



Conseils pratiques de cueillette dans le respect de la nature

Comment examiner une espèce que vous ne connaissez pas?



Choisissez un spécimen adulte en bon état, cueillez-le délicatement avec le pied, déposez-le, par exemple, dans une petite barquette (séparez les espèces), notez l'habitat et l'odeur,

n'envisagez d'étudier qu'un nombre restreint d'espèces à la fois (trois à quatre maximum).

Pourquoi vous adresser à l'office de contrôle des champignons?



Il n'existe aucun truc pour repérer les vénéneux! Seul un examen sérieux permet de séparer les champignons toxiques de ceux qui peuvent être consommés. La formation d'un contrôleur, basée en partie sur de solides connaissances des espèces toxiques, vous permettra d'acquérir quelques notions qui vous guideront dans la détermination d'un champignon.

La meilleure école est toutefois d'adhérer à une société mycologique.

Ne consommez jamais de champignons déterminés uniquement par vos soins, mais soumettez-les à un contrôleur officiel!

Présentez au contrôleur officiel la totalité de votre récolte! Sachez que les confusions sont toujours possibles et dangereuses.

Le contrôleur de champignons est en droit de confisquer une récolte mal soignée, faite d'un amalgame de champignons, de terre et de débris végétaux. Cette mauvaise présentation est le fait d'une cueillette irraisonnée consistant à ratisser et à tout ramasser sans égard pour les champignons. Souvenez-vous de l'importance du mycélium sous terre, qui doit être protégé afin de préserver le cycle de reproduction.

Comment transporter votre cueillette

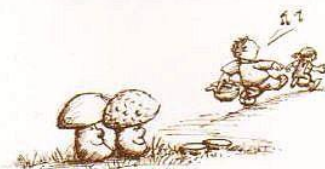
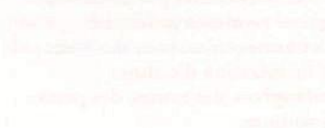


Les champignons ne doivent pas être mis dans des sacs en plastique où ils s'écrasent, s'altèrent et deviennent inconsommables.

Utilisez un panier en osier.

Un plateau pour les étaler dans le coffre de la voiture évitera leur tassement au cours du trajet de retour.

Que faire pour préserver la nature lors de vos cueillettes?



Rappelez-vous qu'il y a trois aspects importants dans l'écosystème des forêts, où les champignons jouent un rôle essentiel. Ils sont d'abord un facteur d'équilibre, car ils concourent à éliminer les arbres trop âgés ou déficients (champignons parasites), puis un facteur pour la nutrition des arbres (champignons mycorhiziens), enfin un facteur de décomposeurs de végétaux morts (champignons saprophytes). Les champignons méritent qu'on les protège, même lors des cueillettes.

Détachez le champignon en le dévissant soigneusement. Laissez le sol intact. Le mycélium continue sa vie souterraine et garantit vos prochaines récoltes.

Laissez les spécimens très jeunes qui ne sont pas mûrs et qui n'ont pas sporulé. Laissez aussi les champignons vétustes, attaqués par les larves, ils sont inconsommables et utiles là où ils se trouvent.

Laissez les spécimens que vous ne connaissez pas et que vous n'avez pas envie de faire déterminer par un connaisseur.

Pourquoi cueillir des champignons que vous jetterez?

Modérez vos cueillettes!

De quoi faire quelques bons petits plats et régaler nos amis suffit.



Pourquoi ne faut-il pas consommer des champignons récoltés n'importe où ?



Aux environs de certaines usines d'incinération d'ordures ménagères, des analyses ont décelé notamment la présence de cadmium pour des teneurs supérieures à la moyenne. Rappelons que le cadmium est un métal rare utilisé dans la technique (peinture, matière plastique, protection de l'acier). Il est toxique pour l'organisme humain et les plantes.

Deux espèces de champignons fixent remarquablement le cadmium : l'agaric des bois (*Agaricus silvicola*) et l'agaric des jachères (*Agaricus arvensis*), avec des taux qui avoisinent les doses tolérées. Signalons, entre autres, la pollution mercurielle mesurée dans des régions diverses. C'est à nouveau les champignons récoltés dans des zones d'industrie chimique, des usines d'incinération d'ordures ménagères ou des fours d'incinération des boues de stations d'épuration des sites urbains qui concentrent les teneurs les plus élevées en mercure.

L'agaric champêtre (*Agaricus campestris*) concentre les plus forts taux de mercure dans ces régions, alors qu'il est peu contaminé en montagne et à la campagne.

Les champignons se révèlent être de bons témoins de la pollution par les métaux lourds, qui après être rejetés dans l'atmosphère, retombent sur les sols avec la pluie, sont absorbés par le mycélium et se concentrent dans le champignon.

Ne consommez pas de champignons récoltés à proximité des usines chimiques, des fours d'incinération d'ordures ménagères, des routes, des parcs à voitures.

Emportez vos déchets

Un peu de respect à l'égard d'autrui et envers la nature, où vous ne devez pas seulement puiser, mais que vous devez laisser intacte après votre passage, doit vous inciter à ne pas laisser de débris derrière vous.

Vos sorties gagnent en richesses, si vous pouvez vous promener dans des

lieux non encombrés par des bouteilles, boîtes de conserve ou plastique, objets divers peu dégradables.

En bref, ne polluez pas les endroits où vous êtes censés vous revivifier.

Le silence est d'or !

Est-il besoin de rappeler que l'on découvre la vraie nature à pied et que marcher fait du bien intérieurement et physiquement.

Laissez vos véhicules aux endroits appropriés pour vous échapper vraiment du stress quotidien et découvrir la vie palpitante des forêts, prairies, rivières et autres sites.

Sachez dans ce milieu écouter la nature plutôt qu'un transistor à plein volume qui nuit à la tranquillité et à la vie des animaux sauvages.





La protection des champignons

Pourquoi est-il question de protéger les champignons ?

Question pertinente, s'il en est, et qui dépasse largement les frontières suisses. Elle s'est posée de façon plus pressante à partir des années septante, soit au moment où, dans de nombreux pays européens, on a constaté une forte régression de la flore fongique, voire une disparition totale

de nombreuses espèces, comestibles notamment, de 30 à 40 % selon les pays, sur un total d'environ six mille espèces de champignons supérieurs connues.

En Suisse aussi ?

En Suisse, on en parle aussi, car depuis la dernière guerre la cueillette par les amateurs a beaucoup augmenté ; on a supposé qu'elle était la principale cause de cette fâcheuse évolution.

Quelles sont les recherches sur les causes de la diminution des champignons ?

Des réserves naturelles ont été créées dans le canton de Fribourg, sous l'égide de l'Institut fédéral de recherches sur la forêt, la neige et le paysage (FNP) : l'une en 1975 à la Chanéaz, et la seconde en 1990 à Moosboden, commune de Cerniat. Plusieurs rapports ont été publiés sur les travaux qui y sont effectués et qu'il est prévu de poursuivre jusqu'en 1999 en tous cas.

Un Conseil de la conservation/protection des champignons appelé depuis 1988 « European Council for Conservation of Fungi » (ECCF) a été créé. En 1996, il réunissait une vingtaine de pays, dont la Suisse.

A-t-on pu, à ce jour, déterminer les principales causes de diminution ?

Oui, en partie tout au moins, car les facteurs sont multiples et agissent souvent conjointement. Ils sont essentiellement liés aux atteintes portées à l'environnement :

- **pollution de l'air** : nombreux sont ceux qui lui attribuent la raison majeure de la diminution des champignons et des dégâts aux forêts ;
- **pollution de l'eau** : eaux usées d'origine industrielle ;
- **pollution du sol** : utilisation d'engrais chimiques azotés et emploi de pesticides, fumure excessive, chaulage et déversement de boues d'épuration ;
- **méthodes actuelles de sylviculture** : compactage et tassement du sol suite à l'emploi inapproprié d'engins

lourds de débardage, multiplication des routes et chemins forestiers ;

- **rétrécissement de l'espace vital des champignons** : urbanisation et bétonnage, extension des voies de communication, développement de stations touristiques et de sport, résidences secondaires ;
- **modification de l'irrigation du sol** : drainages, canalisations, captages d'eaux, abaissement des nappes phréatiques ;
- **destruction des biotopes** : circulation de voitures automobiles, de motos et de vélocycles dans les chemins forestiers et sur les alpages, VTT, dérangeant au surplus la faune.

Qu'en est-il des résultats ressortant des observations dans les réserves ?

L'Institut fédéral FNP précise dans sa Notice pour le praticien parue en 1995 :

...D'après l'expérience acquise après vingt ans d'observation dans la réserve mycologique de La Chanéaz, il ne semble pas que la cueillette des champignons soit la principale cause de la raréfaction de cette flore. Mais ces conclusions ne sauraient être généralisées.

*...Il n'est pas encore possible de dire si cette activité – la cueillette – a un impact sur les parties souterraines du champignon. Il n'est pas exclu qu'elle produise des effets tardifs...
...On ne sait pas si le prélèvement des champignons comestibles affaiblit le potentiel de reproduction en soustrayant d'importantes quantités de spores au milieu naturel.*

Que faut-il en conclure ?

La diminution de la flore fongique a de nombreuses causes :

- certainement pas toutes connues ;
- intervenant souvent, à plusieurs et en même temps.

La majorité des espèces n'est pas directement menacée par une cueillette même intensive – sous réserve de réactions tardives – ni par la méthode de cueillette, coupe ou arrachage délicat, sans endommagement du mycélium bien évidemment.

Les champignons sont surtout menacés par :

- la destruction de leur habitat ;
- les atteintes, sous de nombreuses formes, que l'homme porte à l'équilibre écologique, en particulier chaque fois que ses activités sont centrées sur le profit ;
- parfois aussi par ignorance des conséquences.

Pourquoi la diminution de la flore fongique est-elle alarmante voire inquiétante?

Il y a évidemment l'aspect négatif pour les mycophages de la disparition ou tout au moins de la diminution quantitative d'espèces comestibles.

L'équilibre biologique de l'écosystème forestier représente un aspect beaucoup plus important, si l'on considère le rôle que jouent les sporophores mycorhiziques, les champignons saprophytes et les champignons parasites (rôle de sélection naturelle).

N'oublions pas non plus l'importance des champignons dans la chaîne alimentaire (trophique) de petits insectes et mammifères, écureuils en particulier.

Comme celle de la faune et de la flore, la protection des champignons tend à préserver bien d'autres valeurs :

- **productrice** : fabrication de produits à partir de principes actifs contenus dans certaines espèces de champignons et possédant des vertus médicinales (les médecine et pharmacopée traditionnelles chinoises en font depuis toujours un large usage) ;
- **biologique** : basée sur les relations des espèces animales, végétales et fongiques entre elles ;
- **d'existence** : représentée par la préservation de l'existence d'un bien en danger de perte irréversible, soit une valeur pour les générations futures, basée sur des sentiments éthiques et altruistes ;
- **récréatrice** : des études, des promenades en forêt, des rencontres conviviales au sein de sociétés mycologiques.

Quelles sont les mesures de protection possibles, prises ou envisagées?

Limitation de la cueillette sur la base de « listes rouges », comme elles existent pour les oiseaux, les papillons, les plantes et les fleurs.

Un des objectifs de l'ECCF est de définir ces mesures de protection et d'établir une liste rouge européenne des espèces à protéger. Or, la flore fongique est tellement différente d'un pays à l'autre qu'il ne sera guère possible de mettre toutes les données récoltées sous un dénominateur commun.

Il en est de même en Suisse, avec ses conditions régionales fort diverses : Alpes, Préalpes, Jura, Plaine.

Néanmoins, même si l'efficacité des mesures est scientifiquement difficile à prouver, les restrictions permettent de diminuer judicieusement les razzias de champignons, cueillis sans aucun discernement ou récoltés à des fins professionnelles.

Des listes rouges ont été établies récemment dans les pays de l'Est. Elles constituent des actes de protection ayant **force de loi**, ce qui n'est pas le cas des listes qui ne sont que des recommandations.

Une telle liste est actuellement en préparation en Suisse.

Quelles sont les autres mesures relatives à la limitation de la cueillette?



Prescriptions de limitation de cueillette:

- **pondérale:** 1 à 2 kg par jour et par personne;
- **temporelle:** certains jours de la semaine ou certaines périodes du mois;
- **spatiale:** interdiction totale de cueillette dans certaines zones (réserves).

Ces mesures ont chacune leurs avantages et leurs inconvénients, dont le principal réside dans la difficulté d'assurer un contrôle efficace.

En Suisse, en 1996, dix-sept cantons ainsi que de nombreuses communes ont édicté de telles mesures, d'autres en préparent. Les dispositions sont différentes d'un canton ou d'une commune à l'autre, même s'ils possèdent une frontière commune.

Il serait souhaitable de chercher à harmoniser au mieux ces règlements; des commissions s'y emploient actuellement.

Quelles seraient les autres mesures souhaitables?

- **Limitation de la cueillette à des fins professionnelles:** pour la vente à des établissements publics (restaurants, hôtels) et sur les marchés.
- **Lors de l'exploitation forestière:** limiter les dégâts des véhicules de débardage, notamment sur sols humides; renoncer à brûler en forêt les déchets de bois restant après l'abattage.
- **Respecter les interdictions de circulation** de tout véhicule à moteur sur les chemins forestiers;

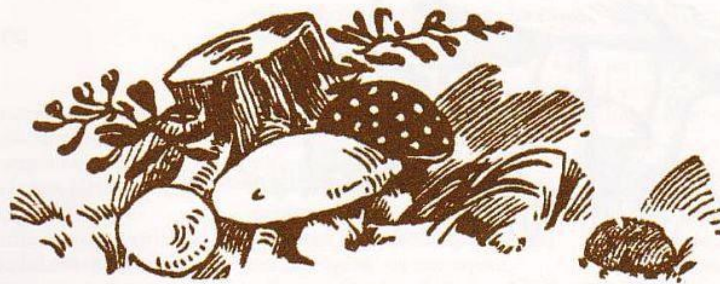
- **Limiter la pratique du VTT** sur un large réseau de chemins et sentiers forestiers.

Soutien des actions de lutte contre la pollution de l'air et de l'eau: elles relèvent d'une collaboration internationale, comparable à celle en cours pour l'effet de serre ou la couche d'ozone. Les réserves naturelles sont sans effet.

Il faut penser aux champignons cultivés

Le nombre d'espèces cultivées s'accroît sans cesse. Elles présentent l'énorme avantage de ne pas contenir de substances nocives comme des métaux lourds ou des isotopes radioactifs.

On ne peut donc qu'encourager leur production et leur consommation.



Buts des sociétés de mycologie

USSM



Ce sigle est celui de l'**Union suisse des sociétés mycologiques**, fondée

en 1919 et qui groupe une centaine de sociétés de notre pays.

Quels sont les buts des sociétés mycologiques ?

Susciter, encourager, suivre et propager les recherches, études, travaux, cours et publications relatifs aux

champignons, tant du point de vue de la science que de la santé et de la gastronomie.

Quelles sont leurs activités ?

Organiser :

- des cours d'initiation et de perfectionnement ;
- des journées et séances d'étude ;
- des conférences et soirées de détermination ouvertes au public.

Présenter annuellement ou périodiquement des expositions mettant l'accent sur :

- les espèces dangereuses, mortelles et toxiques ;

- les espèces comestibles « encore » courantes ;
- les espèces menacées à protéger.

Participer aux recherches et à l'étude de mesures de protection et de sauvegarde de la flore fongique indigène, entreprises par l'Institut fédéral FNP et l'USSM, dans leurs commissions et groupes de travail.

Dans le domaine de l'information ?

Vu l'évolution de la situation depuis les années septante, caractérisée par une forte régression et une disparition partielle de nombreuses espèces, toutes les actions informatives et éducatives sur la flore fongique en particulier prennent de plus en plus d'importance.

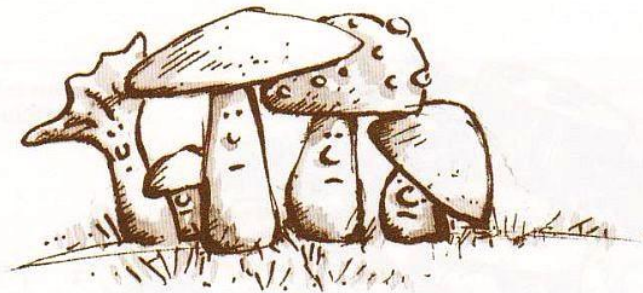
Il s'agit dès lors pour les sociétés mycologiques de sensibiliser leurs membres, les écoliers et le grand public sur cette évolution négative :

- par la propagation de connaissances actualisées sur la vie des champignons

et leur rôle dans l'équilibre de nos écosystèmes ;

- en leur faisant prendre conscience de leur responsabilité personnelle dans la protection des champignons ;
- en les renseignant sur les règlements cantonaux et communaux limitant la cueillette ;
- par conséquent, en les incitant à respecter la nature.

C'est plus précisément le but de cette brochure.



Quelles conclusions générales tirer de la diminution des champignons ?

L'extinction d'espèces n'est-elle pas un phénomène naturel...

Qu'est-ce qui a changé pour les champignons depuis le milieu du XXe siècle, en particulier depuis les années septante semble-t-il, ceci par rapport à leurs conditions d'existence depuis probablement environ 400 millions d'années pour les champignons supérieurs, (700 à 800 millions d'années pour les micromycètes des milieux marins), soit dès que les premiers végétaux ayant colonisé notre planète ont nécessité, une fois morts, des champignons pour les dégrader ?

Au cours des millions d'années d'existence de flore et de faune sur

notre terre, il y a eu à plusieurs reprises disparition d'espèces en masse, notamment à la suite de catastrophes naturelles subites: éruptions de volcans, chutes d'astéroïdes et de météorites et par des modifications progressives mais déterminantes des conditions climatiques.

Les quelques millions ou dizaines de millions d'espèces présentes aujourd'hui ne représentent qu'une fraction de celles ayant vécu sur la Terre depuis l'origine de la vie.

...qui s'accélère cependant de façon inquiétante...

Cependant, de nombreux signes indiquent que la destruction d'écosystèmes naturels, la disparition d'espèces et de variétés s'accélèrent.

Ils sont en grande partie imputables au mode de vie de notre civilisation et son évolution portant une atteinte toujours croissante à l'environnement de notre planète.

Chaque année des milliers d'espèces animales et végétales disparaissent, surtout en milieu tropical, lequel en renferme le plus grand nombre ; ceci en particulier par la déforestation : onze millions d'hectares de forêts défrichés chaque année (estimation 1992).

La responsabilité de l'Homo sapiens sapiens... !

La disparition des grands biotopes naturels avec la flore et de la faune qui leurs sont attachés met en jeu l'avenir de la planète et de l'humanité. Il appelle une mobilisation internationale générale.

Ce qui est certain, c'est que l'espèce la première responsable de l'érosion de la diversité biologique des espèces vivantes est l'Homo sapiens sapiens.

Des champignons, il y en a toujours eu, il y en a toujours et il y en aura toujours ! On peut en être certains.

Mais si l'homme continue à porter atteinte à son environnement, il se condamnera lui-même. En définitive, il semble que ce ne sont pas les champignons qui soient le plus menacés... mais bien l'homme !

Glossaire

- **Aiguillon** : partie se terminant en pointe et supportant l'hyménium de certains champignons, pouvant se trouver soit à la face ultérieure du chapeau, soit sur une croûte.
- **Anneau** : partie du voile partiel de certains champignons qui persiste autour du stipe-pied) en forme de collier plus ou moins régulier.
- **Ascomycètes** : ordre des champignons dont les spores naissent dans des asques.
- **Asque** : cellule cylindrique ou en forme de sac située dans l'hyménium des Ascomycètes et dans lesquelles mûrissent les spores.
- **Baside** : organe le plus souvent en massue duquel naissent extérieurement des spores.
- **Basidiomycètes** : ordre de champignons dont les spores naissent sur des basides.
- **Biotopie** : milieu biologique présentant un certain nombre de particularités écologiques.
- **Champignon « inférieur »** : ayant un stade plasmode ou un thalle siphonné ou absence de reproduction sexuée.
- **Champignon « supérieur »** : ayant un thalle toujours cloisonné (et spores jamais flagellées, ce qui en découle) avec reproduction sexuée; il y a production de sporophores.
- **Détermination** : reconnaissance d'un champignon par une méthode de travail sérieuse basée sur l'observation et l'utilisation de clés ainsi que par la confrontation des résultats obtenus.
- **Drainage** : opération qui consiste à faciliter, au moyen de drains ou de fossés, l'écoulement des eaux dans les terrains trop humides.
- **Eclaircie** : en sylviculture, opération par laquelle on rend moins touffu un peuplement forestier.
- **Ecologie** : science qui étudie les êtres vivants en fonction des conditions du milieu.
- **Ecosystème** : ensemble des êtres vivants et des éléments non vivants, aux nombreuses interactions d'un milieu naturel.
- **Environnement** : ensemble des éléments naturels et artificiels qui entourent un individu humain, animal ou végétal, ou une espèce.
- **Essence** : en sylviculture, signifie les espèces d'arbres.
- **Flore fongique ou Mycoflore** : ensemble des espèces de champignons croissant dans une région donnée.
- **Fructification** : se dit des organes d'un champignon naissant du mycélium et qui doivent eux-mêmes produire des spores (on dit aussi sporophore).
- **Fumage** : apport de fumier ou d'engrais chimique à une terre pour la fertiliser.
- **Hyménium** : tissu fertile formé par la réunion de cellules (basides, asques), généralement entremêlées d'éléments stériles.
- **Hyphe** : filament en chaîne d'articles, à croissance terminale, qui constitue l'appareil tubulaire du mycélium souterrain et la masse charnue des sporophores.
- **Lame ou lamelle** : organe mince, en forme de feuillet, disposée comme le rayon d'une roue, allant du sommet du pied à la marge (bord) du chapeau sous lequel elle est située à la face ultérieure.
- **Micromycètes** : coupure artificielle scindant les sporophores selon leur taille chez les champignons supérieurs.
- **Mycélium** : partie du champignon qui produit et porte le sporophore à un moment donné; vivant à l'intérieur de son support nourricier (terre, bois) et réduite à de fins filaments.
- **Mycologue** : personne pratiquant la mycologie et étudiant les champignons d'une manière scientifique.
- **Mycologie** : science des champignons.
- **Mycophage** : personne consommant des champignons.
- **Mycophile** : personne s'intéressant aux champignons sur un plan non gastronomique.
- **Mycorhize** : symbiose des hyphes de champignons avec les racicules d'un arbre; les hyphes entourent les racicules ou pénètrent dans les cellules de l'hôte; il y a échanges de substances.
- **Pesticide** : produit chimique destiné à lutter contre les parasites animaux et végétaux nuisibles aux cultures.
- **Pharmacopée** : ensemble de remèdes.
- **Radicelle** : ramification de la racine.
- **Spore** : unité de dissémination des cryptogames, produite après caryogamie et méiose; elle correspond aux graines des plantes supérieures.
- **Sporophore** : organe qui porte les spores (on dit aussi fructification).
- **Sporulé** : état du champignon lorsque arrivé à maturité a déposé ses spores sur le sol.
- **Stérigmate** : petit organe mince terminant les basides et supportant les spores chez les Basidiomycètes.
- **Tube** : organe allongé et creux, et portant l'hyménium qui tapisse leur excavation, placé verticalement sous le chapeau des bolets et des polypores.
- **Volve** : partie du voile général qui reste à la base du stipe de certaines espèces de champignons au moment du développement des sporophores formant une sorte d'étui.