

# À retenir...

Dans le monde vivant, les champignons sont plus proches des animaux que des végétaux !

Ce que l'on appelle communément « champignon » n'est que l'appareil reproducteur d'un organisme invisible (mycélium), enfoui dans son milieu de vie.

Il existe environ 35 000 espèces de champignons en France, dont une grande partie est forestière. Cette diversité est fragile, dépendante de la conservation des écosystèmes. Il faut les respecter, les gérer et les protéger.

L'identification de tant d'espèces est forcément difficile, d'où un risque élevé de confusion entre espèces toxiques et comestibles pour les récolteurs mal informés.

**Si vous vous intéressez aux champignons, contactez les mycologues de votre région !**



Fondation d'Entreprise pour la Protection et la Bonne Utilisation du Patrimoine Végétal



## Coordination de la Semaine du Champignon

**SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE DE FRANCE**  
20, rue Rottembourg, 75012, PARIS  
<http://mycofrance.org>

**FÉDÉRATION DES ASSOCIATIONS MYCOLOGIQUES MÉDITERRANÉENNES**  
B. P. 54, 13302, MARSEILLE  
<http://pagesperso-orange.fr/famm/>

**FÉDÉRATION DES ASSOCIATIONS MYCOLOGIQUES DE L'OUEST**  
16, boulevard Auguste Péneau, 44300, NANTES  
<http://famo.fr>

**FÉDÉRATION MYCOLOGIQUE ET BOTANIQUE DAUPHINÉ-SAVOIE**  
Le Prieuré, 144 place de l'église,  
B. P. Mairie n° 1, 74320 SÉVRIER  
<http://fmbds.org>

**FÉDÉRATION MYCOLOGIQUE DE L'EST**  
19, rue d'Eguenigue, 90380 ROPPE  
<http://mycofme.free.fr/accueil.php>

avec la participation  
des associations et sociétés de votre région.

Pour le tampon de votre société !

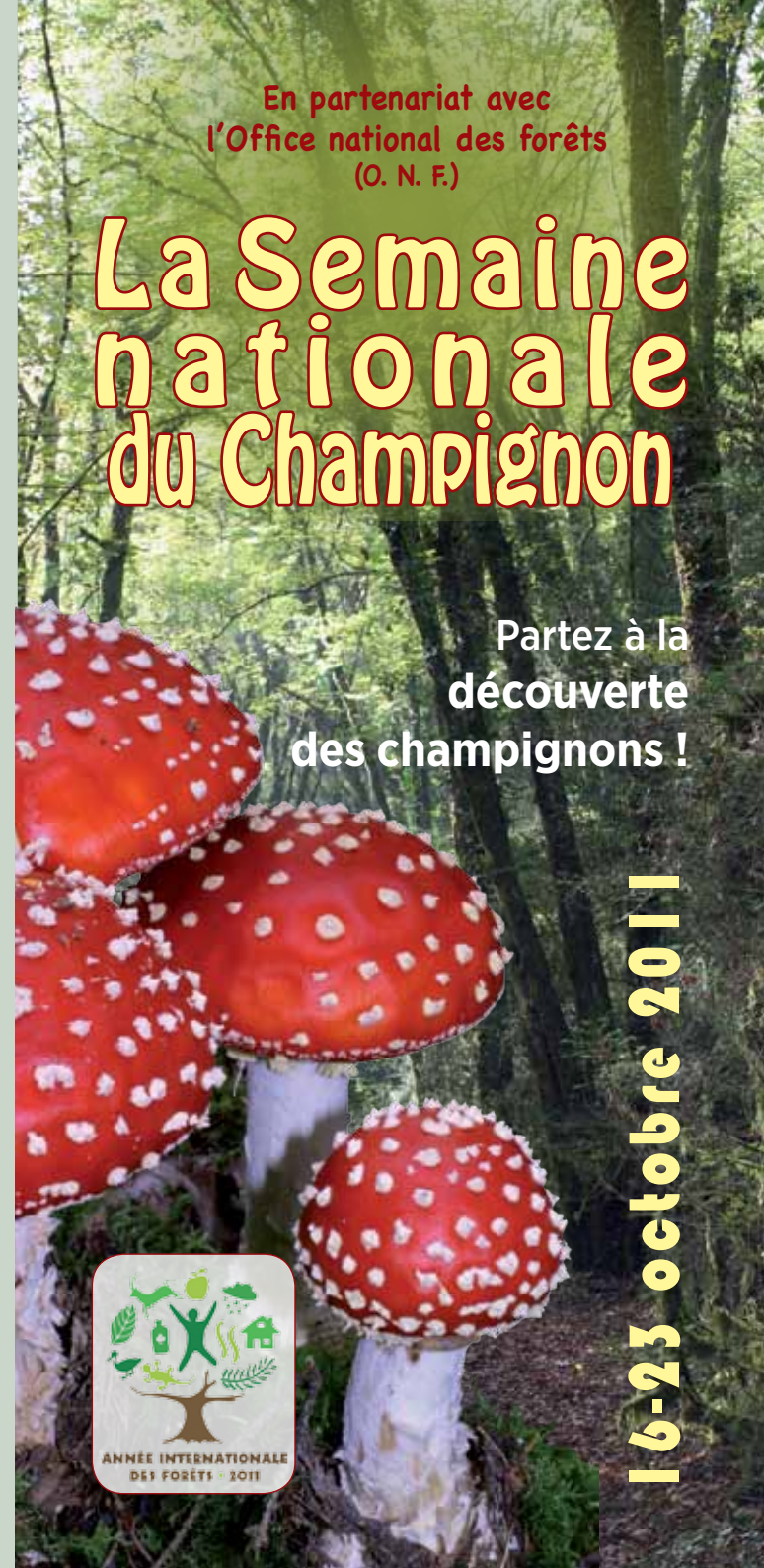


Plaquette réalisée par l'atelier Communic'Action,  
6, rue Gambetta - 24000 Périgueux  
Ne pas jeter sur la voie publique

En partenariat avec  
l'Office national des forêts  
(O. N. F.)

# La Semaine nationale du Champignon

Partez à la découverte  
des champignons !



16-23 octobre 2011

■ Une mycorhize : le mycélium entoure intimement les racines de cet arbre (ici, un pin).

## Sans champignons, pas de forêt !

Les champignons jouent un rôle fonctionnel essentiel dans les écosystèmes. Ils dépendent de la nourriture organique disponible (sous différentes formes) dans leur environnement.

En forêt, ils peuvent :

- **S'ASSOCIER AVEC LA PLUPART DES ARBRES** (ou d'autres plantes ligneuses) dans une relation à bénéfices réciproques (symbiose) : ce sont les **mycorhizes** (association entre les racines des arbres et le mycélium des champignons) ;
- **DÉCOMPOSER DES DÉBRIS ORGANIQUES** (litière, bois mort) pour reconstituer l'humus ;
- **PARASITER LES ARBRES**, en particulier lorsqu'ils sont affaiblis.

Certains arbres hébergent **plusieurs centaines de champignons** durant leur vie et au-delà (sur des cycles couvrant plusieurs siècles).

Sans les champignons, les forêts ne pourraient pas vivre. Si les mycorhizes n'étaient pas apparues, il y a probablement plus de 450 millions d'années, notre paysage forestier serait sans doute totalement différent... voire inexistant !

**Comme tout écosystème, la forêt dépend de milliers d'étroites relations entre les différents organismes qui la composent...**

## Un exemple spectaculaire

L'être vivant le plus gros connu sur Terre est... un champignon ! Aux États-Unis, dans l'Orégon, un seul et même individu (identifié par des marqueurs génétiques) d'*Armillaria solidipes*, une espèce parasite, a mis 2 400 ans pour coloniser près de 900 hectares. Son mycélium pèse probablement plus de 600 tonnes !

Certains polypores sont utilisés par les forestiers comme indices de qualité de la gestion des forêts, ainsi que comme preuves de leur caractère naturel et de leur bon développement.

Des pans entiers de la diversité fongique sont encore à découvrir : on a récemment mis en évidence des champignons qui vivent cachés à l'intérieur des tissus et organes végétaux (des racines à la graine, en passant par les tiges et les feuilles, etc.), dits champignons « endophytes ». Ils jouent des rôles variés et leur nombre est considérable.

## Les règles d'or du bon amateur

Une morale écologique et civique de la cueillette est indispensable : les champignons poussent dans des bois privés ou publics et on doit y respecter la nature et les lois.

**Respectez l'écosystème** en ne ramassant que des quantités modérées de champignons. Dans certains départements, des limites quantitatives sont fixées par des arrêtés.

**Ne pratiquez jamais le ramassage par grattage ou ratissage** qui perturbe gravement le milieu naturel, et oubliez les coups de pied aux espèces que vous ne connaissez pas, même si elles vous semblent toxiques : elles ont leur rôle dans leur habitat !

**Ne mangez que des champignons en parfait état, en petite quantité et jamais à plusieurs repas consécutifs.** Ne les stockez jamais dans des sacs en plastique où ils fermentent rapidement !

**Certains champignons accumulent les polluants** (métaux, radioéléments) : ne consommez pas de champignons ramassés près de routes, des cultures, industries, incinérateurs, etc.

**Dans tous les cas, la consommation de champignons requiert la plus grande prudence, le RISQUE TOXIQUE étant parfois mortel par atteinte des reins, du foie ou d'autres organes.**