



INITIATION À L'IDENTIFICATION DES CHAMPIGNONS SAUVAGES

Michelle Page

Mycologue amateur

Photos : Donald Déry

PLAN

- Qu'est ce que la mycologie
- Qu'est ce qu'un champignon
- Dangersité
- Méthodes d'identification des groupes et des espèces
- Cueillette
- Herbier national
- Références
- Photos d'espèces insolites



MYCOLOGIE

- Étude des champignons dans un but scientifique
- Identification des champignons dans un but gastronomique
- Loisir scientifique

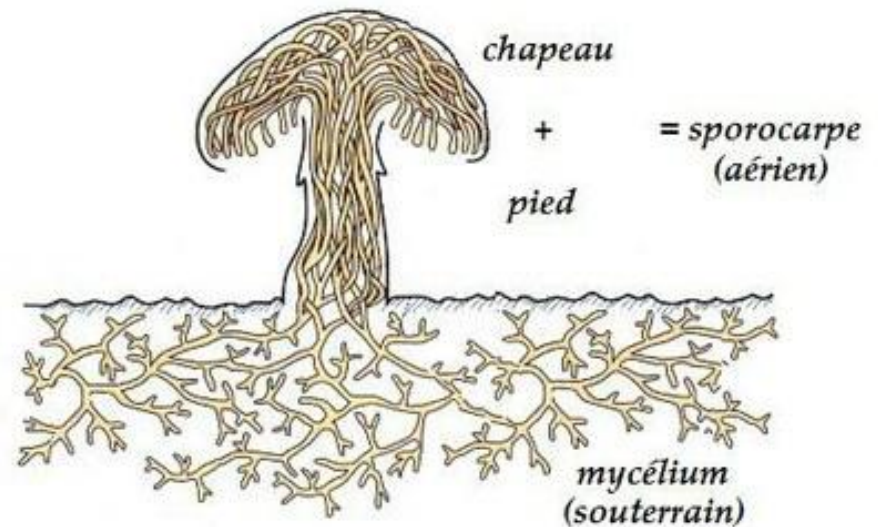


QU'EST CE QU'UN CHAMPIGNON?

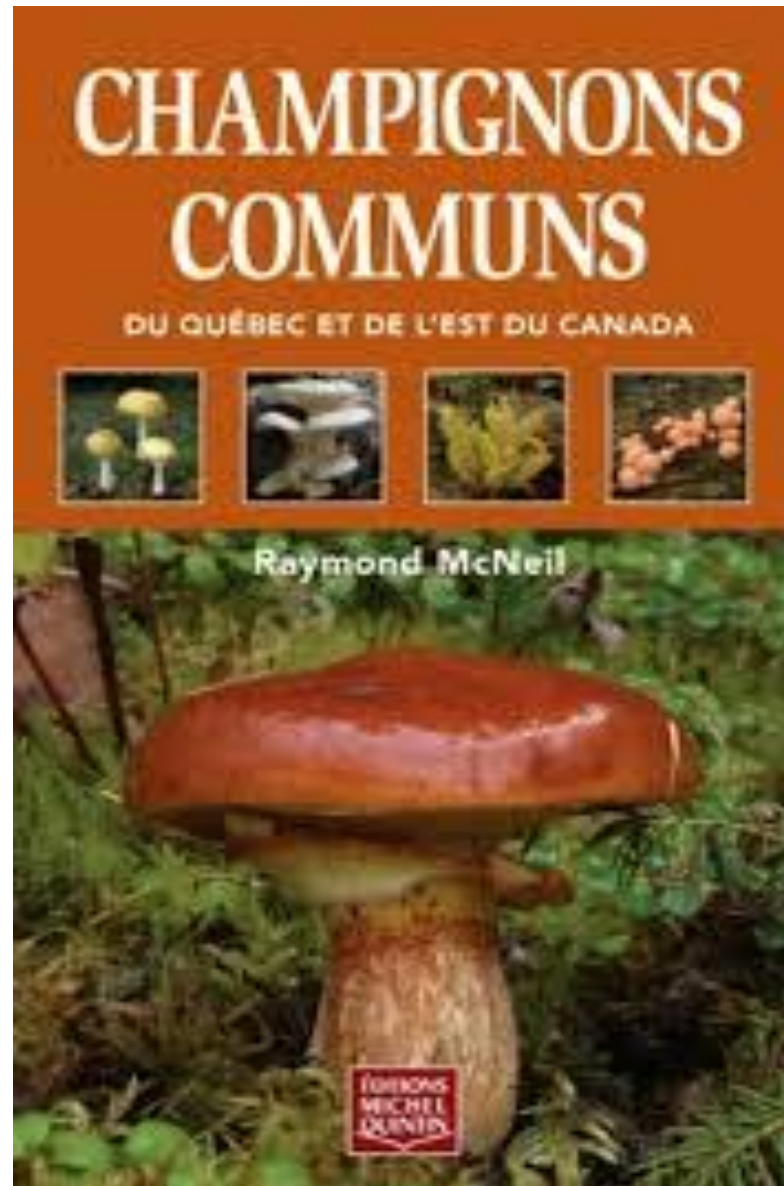
Un organisme qu'on ne voit que lorsqu'il fructifie

C'est aussi des moisissures et des mycoses

- Mycélium souterrain
 - Invisible
- Corps fructifère (champignon)
 - Visible
- Un règne à part, ni végétal ni animal
- Règne fongique



- +1,5 million d'espèces (incluant moisissures)
- 200 à 300 000 identifiées?
- Plus de 3000 espèces identifiées au Québec
- Nom latin et nom français



MODES DE VIE DU CHAMPIGNON

- Pas de chlorophylle
- Saprophyte (nettoyeur de la nature)
- Parasite
- Symbiotique



Humicole : pousse sur humus

Lignicole : pousse sur bois mort ou vivant



DANGEROUSITÉ

- Pain du diable (toadstool)
- Pouvoir magique, merveilleux ou diabolique
- Europe depuis antiquité (Amanite des césars)
- Amérique depuis 70 ans environ



- ± 200 comestibles ou indifférents
- ± 200 toxiques
- 10 excellentes
- 5 mortelles
- Dangereux si manque de connaissance et de prudence



Amanite vireuse
(ange de la mort)



Amanite Tue-mouches



Clitocybe lumineux



SYMBOLES DE LA COMESTIBILITÉ



● Excellent

● Très bon comestible

● Comestible acceptable

● Comestible sans intérêt

● Toxique

● Mortel



AUTRES RISQUES RELIÉS

- Tiques
- Nid de guêpe
- Moustiques
- Perte d'orientation
- Herbe à la puce



VRAI OU FAUX

- « Les jeunes champignons sont toujours comestibles »
- « Les champignons blancs ne sont jamais toxiques »
- « Les champignons toxiques ont une odeur aigre et désagréable, un aspect peu appétissant »
- « Si un champignon a déjà été entamé par un animal, il est comestible »
- « La cuisson fait disparaître la toxicité d'un champignon »
- « Si on ne consomme qu'un seul exemplaire de chaque champignon inconnu, il n'y a pas de risque d'intoxication. »
- « Tous les champignons des champs sont comestibles »
- Tous les champignons mortels sont comestibles : une seule fois!

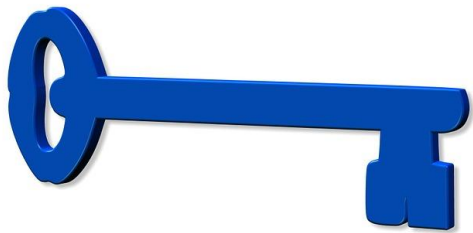


COMMENT IDENTIFIER UN CHAMPIGNON ?
OBSERVER, DÉCRIRE ET COMPARER AVEC LA
DESCRIPTION D'UN LIVRE ÉCRIT POUR LE QUÉBEC OU
AMÉRIQUE DU NORD



CLEF D'IDENTIFICATION

- Outil reposant sur une succession de choix d'alternatives portant sur les caractères d'un spécimen afin de déterminer son groupe, sa famille et son espèce



CLEF D'IDENTIFICATION DU GROUPE

- Chapeau + pied + lamelles



IDENTIFICATION DU GROUPE (SUITE)

- Chapeau + aiguillons = Hydnes



IDENTIFICATION DU GROUPE (SUITE)

- Chapeau + pied + tubes = **Bolet**



IDENTIFICATION DU GROUPE (SUITE)

- Chapeau en console + tubes adhérents à la chair =
 - ❖ Polypores



Polypore écaillé



Polypore soufré
(chicken of the wood)



Tramètes versicolor

IDENTIFICATION DU GROUPE (SUITE)

- Sans chapeau véritable + forme massue ou arbuste =
 - ❖ Clavaires et ramaires



IDENTIFICATION DU GROUPE

- Pied + champignon en forme d'éponge creuse = **Morilles** et fausses morilles



IDENTIFICATION DU GROUPE

- Champignon en forme de coupe = Pézizes



IDENTIFICATION DU GROUPE

- Champignon globulaire = Vesses de loup



IDENTIFICATION DU GROUPE

- Champignon en trompette + plis ou rides = **Craterelles**



Chanterelles



Trompettes de la mort



IDENTIFICATION DU GROUPE

- Champignon gélatineux = Trémelles



RÉCAPITULATION

- Champignons à lames
 - Hydnes
 - Bolets
 - Polypores
 - Clavaires
 - Morilles
 - Pézizes
 - Vesses de loup
 - Craterelles
 - Oreilles de judas et trémelles
- Une fois le groupe déterminé, il faut trouver la famille et l'espèce



DESCRIPTION GÉNÉRALE D'UN CHAMPIGNON À LAMES

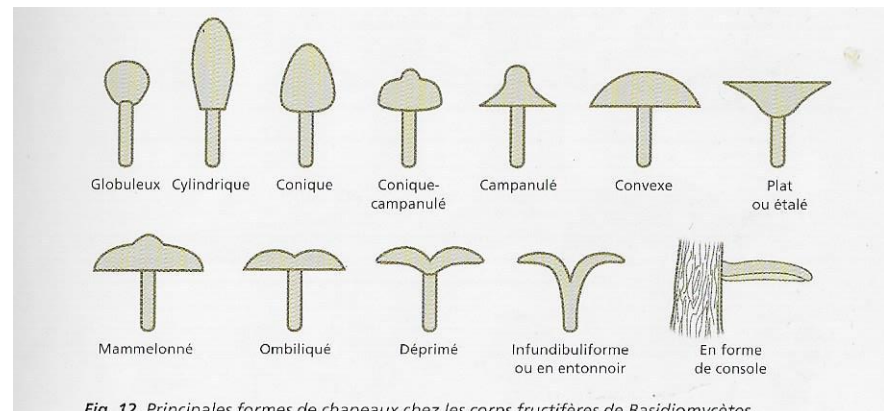
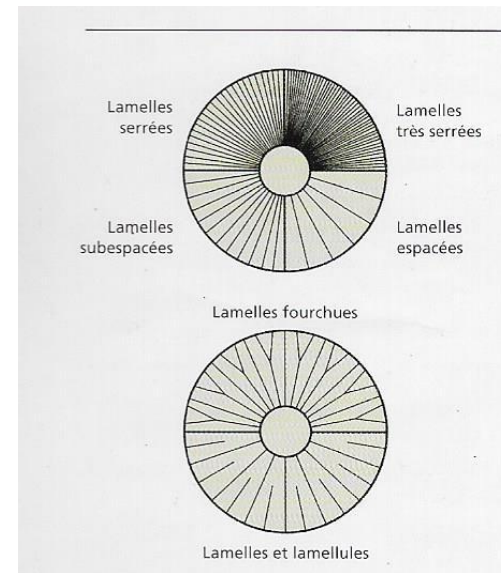
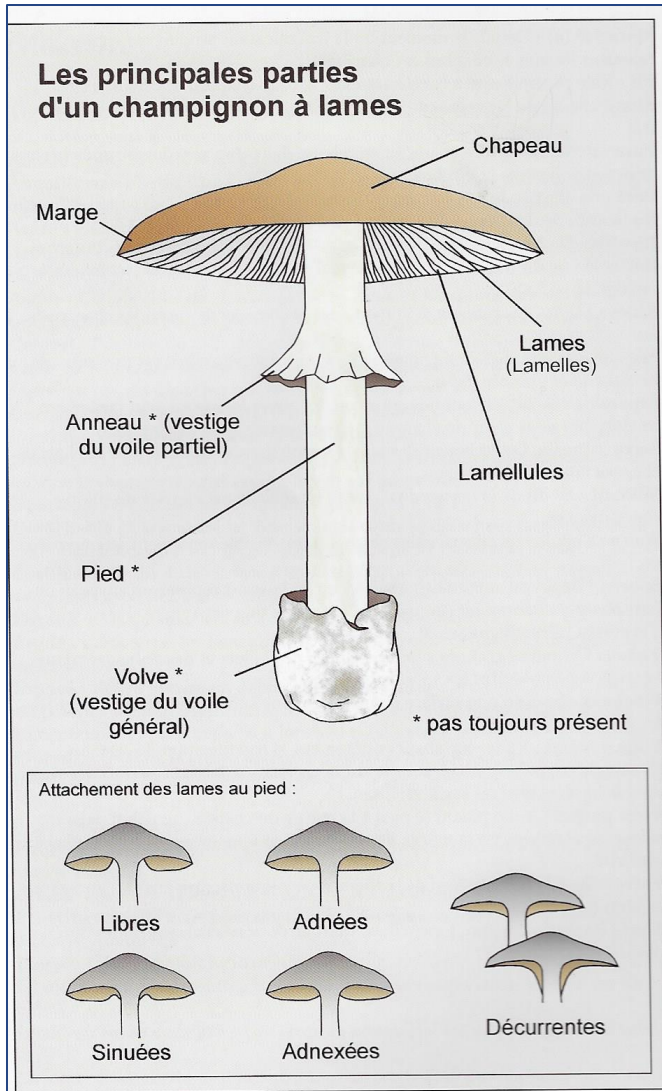


Fig. 12. Principales formes de chapeaux chez les corps fructifères de Basidiomycètes.

DESCRIPTION GÉNÉRALE : MARGE ET PIED

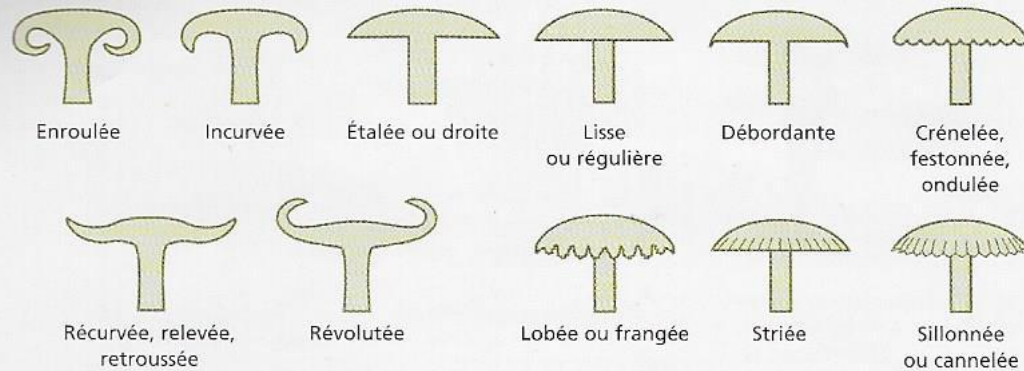


Fig. 14. Différents types de marges chez les chapeaux de Basidiomycètes.

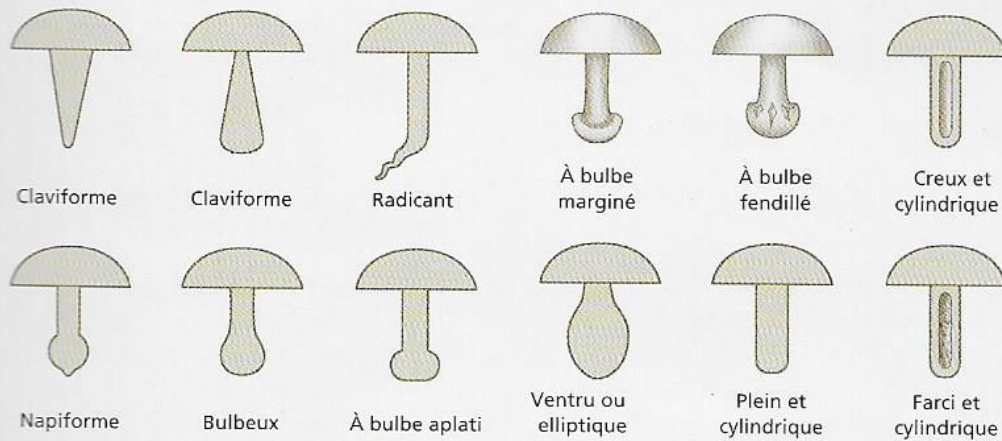
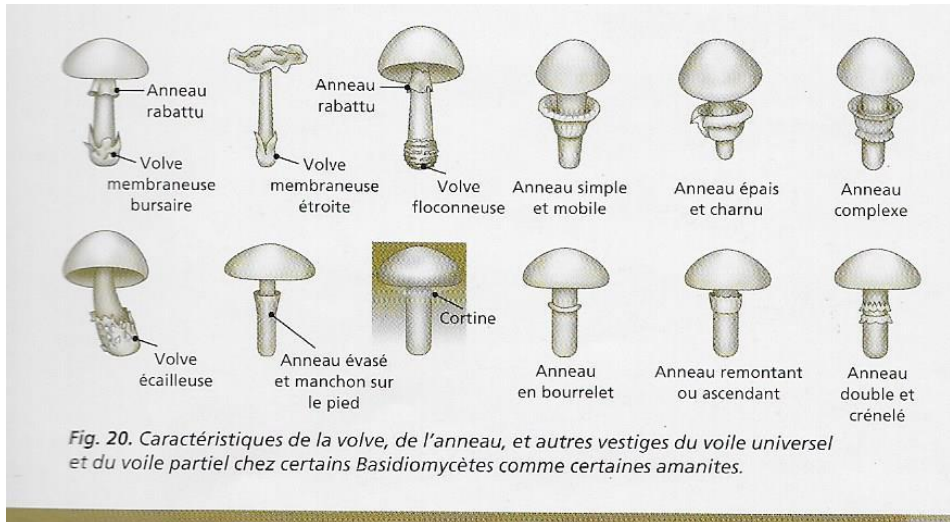


Fig. 18. Différentes formes de pieds et de bulbes chez les Basidiomycètes.



DESCRIPTION GÉNÉRALE : ANNEAU ET VOLVE



DESCRIPTION GÉNÉRALE : COULEUR

Lactaire indigo



Clitocybe lumineux



- Revêtement chapeau et pied : écailles ou verrues (flocons)
- Texture chair et réaction à l'oxygène
- Odeur, saveur?



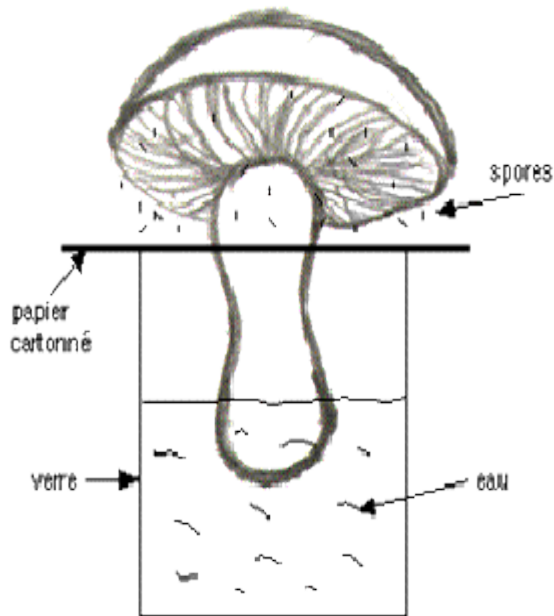
Lépiote déguenillée



Strophaire vert de gris

LA SPORÉE

Une dernière caractéristique distincte: la couleur des spores



Outil pour les scientifiques: microscope



LES FAMILLES LES PLUS CARACTÉRISTIQUES CHEZ LES CHAMPIGNONS À LAMELLES

- + volve
 - amanites
- + cortine
 - cortinaire
- + lait
 - lactaire
- qui se liquéfie
 - coprin



LA CUEILLETTE : LES MEILLEURS ASSEZ FACILES À RECONNAÎTRE

- Pied bleu
 - Cèpe d'automne
 - Chanterelle commune
 - Lépiote déguenillée
 - Morille
 - Psalliote
 - Coprin chevelu
 - Hydne sinueux
-
- Amanite de Jackson
 - Russule parasitée
 - Trompette de la mort
 - Lactaire indigo
 - Polypore soufré



LA RUSSULE PARASITÉE



Champignon homard







Amanites de Jackson







Cèpes d'automne



Polypore soufré



Hydne sinueux



VITESSE DE CROISSANCE DES CHAMPIGNONS

○ Dépend de

- ❖ Saison
- ❖ Température
- ❖ Humidité du sol
- ❖ De la lune ?



Amanite de Jackson

1h 35 sépare la prise de ces 2 photos



QUAND ET OÙ LES TROUVER?

- Printemps
 - Morilles
 - Gyromitres
- Été
 - Chanterelles
 - Amanites
- Été automne
 - Cèpes
 - Psalliotes
 - Armillaires
- Automne
 - Coprins chevelus
 - Lactaires
 - Cortinaires
- Bord des sentiers, orée du bois, après un feu
- Conifères mélangés de feuillus
- Orientation nord
- Prairies avec présence de vaches et de chevaux
- Morilles: paillis de conifères
- Coprins: terre nouvellement retournée
- Repoussent au mêmes endroits : « talle »



ÉQUIPEMENT DU MYCOLOGUE AMATEUR

- Panier
- Couteau
- Sac de papier
- Bâton
- Appareil photo



LES RÈGLES DE PRUDENCE

- Ramasser le champignon en entier
- Séparer les espèces inconnues
- Ne ramasser que les spécimens frais
- Consommation seulement lorsque 100% certain
- Ne pas mettre dans sac de plastique
- Ne pas ramasser sur le bord des routes fréquentées et sur terrains traités avec herbicides (terrains de golf)



LES « STROUMPHS » ET LES CHAMPIGNONS



NETTOYER LES CHAMPIGNONS

- Couper le pied avant de le mettre dans le panier
- Enlever les débris
- De préférence brosser
- Si trop sale : laver sans tremper



CUISINER DES CHAMPIGNONS

- Huile ou beurre
- Ail et persil



QUALITÉS NUTRITIVES DU CHAMPIGNON

- 80% d'eau
- Vitamine A
- Vitamine B
- Vitamine C
- Vitamine D
- Phosphore
- Potassium
- Cuivre
- Zinc
- Fibres

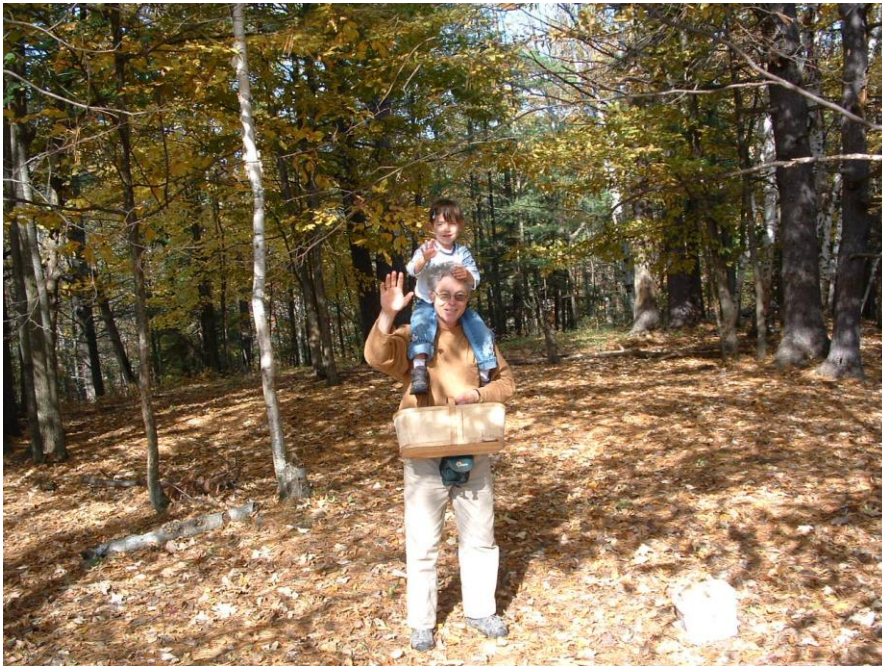


Coprins chevelus



AUTRES BIENFAITS

- Exercice
- Chasse au trésor
- Nouveau vocabulaire





NOMS REPRÉSENTATIFS ET RÉGIONAUX

- Amanite vaginée
- Phallus
- Girolle, jeaunotte
- Coulemelle
- Petit cavalier
- Le sanguin
- Ange de la mort
- Trompette de la mort



Satyre voilé

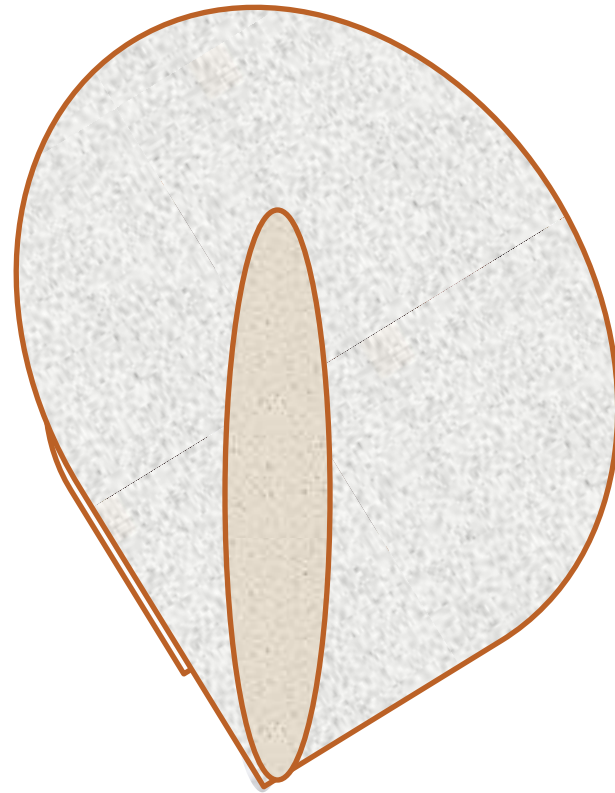


Phallus
impudique
(Satyre puant
de Ravenel)



LES CHAMPIGNONS RÉFÉRENCES

- Herbar national du Canada : ferme expérimentale
- Enveloppes hachurées



L'Endoptychum Secotium



SITES INTERNET INTÉRESSANTS

- <https://www.mao-qc.ca/>
- <https://www.mycoquebec.org/bienvenue.php>
- <http://mycomauricie.com/>
- Pages facebook
- <https://www.facebook.com/groups/155469917846952/>
- <https://www.facebook.com/groups/1270445146316830/>
- <https://www.facebook.com/groups/cuisinedechampignons/>



COMMENT PRÉSENTER UNE DEMANDE D'IDENTIFICATION SUR FACEBOOK



Quelques points importants pour bien identifier un champignon

Bolet bleissant / Gyroporus cyanescens



- Une espèce à la fois
- Date et région de la cueillette
- Essences d'arbres près du champignon
- Des photos claires à la lumière du jour si possible, dessus et dessous du chapeau, du pied et une photo d'une coupe longitudinale du champignon
- Son odeur
- La couleur de la sporée
- Pousse-t-il sur sol ou sur bois

Plus vous donnez de renseignements, mieux c'est. Le substrat, la saveur (mâcher et recracher), s'il y a présence de latex, les dimensions, sa texture, le changement de couleur au froissement.

Important, pour fin d'identification, assurez-vous de bien creuser pour déterrer le pied en entier.

Amanite de Wells / Amanita wellsii



Nicole Raymond



CHAMPIGNONS MORTELS

Galérine marginée



Lépiote brune



Lactaire roux



Ange de la mort (amanite vireuse)



QUELQUES CURIOSITÉS



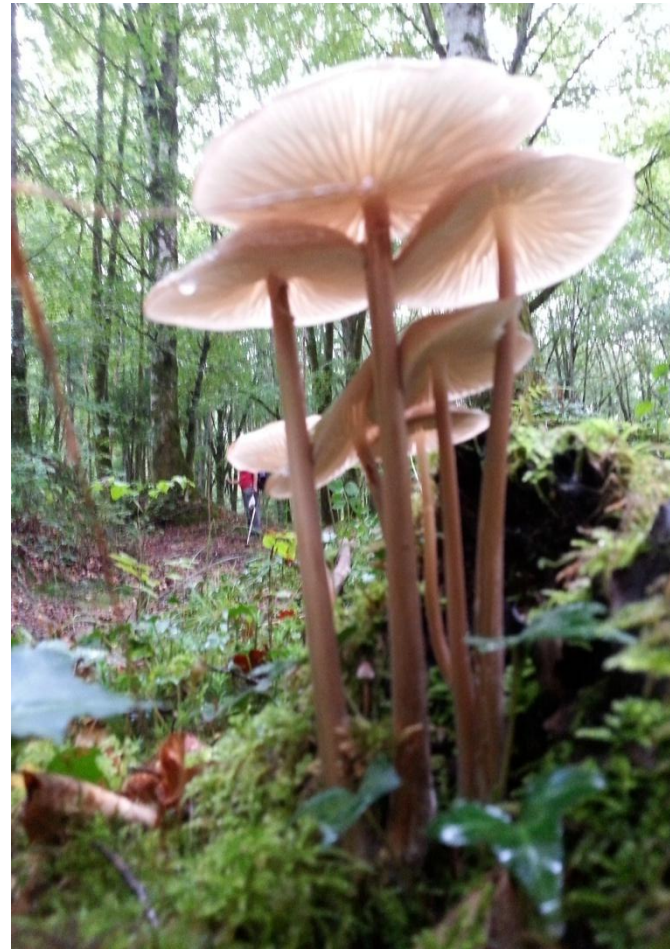
Helvelle crépue



Doigts du diable (anthurus d'archer)



LES PCB





Amanite panthère



Doigts de l'homme mort
(Xylaire polymorphe)



RÉFÉRENCES

- Champignons communs, Raymond McNeil, 2007
- Clé des groupes des champignons du Québec, Jean Després, 2010
- 250 Champignons du Québec, Maurice Thibault, 1989
- Tour du monde des champignons en 60 tableaux, Jean Després, 2014
- Mycoquébec.org

