

À la découverte des
CHAMPIGNONS



À la découverte des

CHAMPIGNONS

**SACHEZ
LES RECONNAÎTRE**

KARINE BALZEAU
avec la collaboration de
GUILLAUME EYSSARTIER

DUNOD





La première édition de ce livre a paru
sous la direction d'Alain Foucault

Adaptation maquette et mise en pages : Yves Tremblay

Maquette de couverture : Pierre-André Gualino

Dessins : Delphine Zigoni

Documents photographiques : voir crédits photos p. 208

AVERTISSEMENT

La rédaction de cet ouvrage a fait l'objet d'un soin attentif. Toutefois, l'étude des champignons (la mycologie) est une science en constante évolution, de même que la mycotoxicologie qui étudie leur toxicité potentielle. Les mycologues multiplient ainsi les mises en garde : certains champignons, considérés naguère comme comestibles, sont en fait indigestes, voire sont nettement toxiques.

Ce livre présente 110 espèces de champignons parmi les plus courantes, pour le meilleur (gastronomiquement), ou pour le pire (ceux qu'il faut absolument éviter). Il s'agit d'une introduction à la mycologie pour vous aider à faire vos premiers pas dans la connaissance des champignons. Selon l'inventaire mycologique national, il existe quelque 30 000 espèces de champignons en France, méfiez-vous donc toujours de vos identifications. Ne consommez que ce qui a été vérifié par un mycologue professionnel (pharmacien, membres ou responsables de sociétés mycologiques, etc.).

Même en cas de récolte abondante, contentez-vous de manger de petites quantités de champignons bien cuits (sauf exceptions), et seulement lors de repas espacés dans le temps.

© Dunod, 2011, 2014, 2024

11, rue Paul Bert, 92240 Malakoff

www.dunod.com

ISBN 978-2-10-86772-1

SOMMAIRE



Comment utiliser ce livre ?	4
Réussir une cueillette de champignons	9
Partir en excursion	10
Le monde des champignons	19
L'écologie des champignons	44
Découvrir les champignons et les reconnaître	57
Clé visuelle d'identification	58
■ Les champignons à lames	60
■ Les champignons à tubes et pores	126
■ Les champignons à aiguillons	145
■ Les autres formes de champignons	148
Carnet de recettes	172
Carnet pratique	195
Glossaire	200
Index des espèces	205

COMMENT UTILISER CE LIVRE ?

RÉUSSIR UNE CUEILLETTE DE CHAMPIGNONS

Un bon couteau est indispensable. Choisissez un modèle pliant, et s'il est muni d'une chaîne vous pourrez l'attacher à votre ceinture ou à votre panier. Il permet de nettoyer et d'éplucher vos champignons dès leur récolte. En débarrassant pieds et chapeaux de toutes les saouilles, terre, débris végétaux et larves, vous évitez que vos champignons se salissent les uns les autres dans votre panier. Cette précaution vous évite de laver vos champignons.



Équipement du mycologue (canna, couteau, panier en osier, boîtes en plastique, loupe, carte, boussole, GPS)

Enfin, l'accessoire le plus important, le **réceptif de récolte**. N'utilisez jamais ni sac de toile, ni sac à dos, ni sac à provision ou filet. Vos récoltes s'y transformeront en bouillie.

LE SAC EN PLASTIQUE, UNE HÉRÉSIE

N'utilisez jamais de sac en plastique. À l'inconvenient précédemment cité, s'ajoute un autre, plus grave encore. Ses parois sont imperméables. Les champignons décaisés, tassés, manquant d'air, s'altèrent dans cette atmosphère saturée de leur propre humidité. Ils subissent un début de fermentation et leur chair donne naissance à de dangereuses toxines, les ptomaines, tout aussi mauvaises que celles qui se développent dans la viande de gibier faisandée.

Des conseils pratiques et des astuces de mycologie

PHOTOGRAPHER LES CHAMPIGNONS

Certains champignons durs et coriaces peuvent se garder indéfiniment. Pour les autres, du fait de leur caractère putrescible, il n'est possible de les garder avec leurs formes et leurs couleurs que quelques jours. La photographie est une excellente solution pour conserver le souvenir des champignons dont nous avons croisé le chemin.

Les grandes capacités des cartes mémoires des appareils numériques permettent de multiplier les prises, sous tous les angles, des champignons rencontrés lors d'une excursion.



Une photo parfaite pour la détermination du *Clitocybe nébuleux*.



Une mauvaise photo de champignon. En effet, cette prise de vue ne permet pas de savoir de quel champignon il s'agit.

mentaire. Elle ne mesure que quelques millimètres de millimètre et comporte des articles identiques, placés bout à bout, chacun doté d'un noyau, comme la spore dont ils sont issus. Elle est très fine et pratiquement invisible à l'œil nu. Elle doit se défendre contre les micro-organismes qui l'entourent et la menacent. Elle pratique la guerre chimique à son échelle et répand alentour d'étonnantes substances bactériostatiques.

La ramification de l'hyphes met en place le mycélium primaire, incapable de donner directement naissance à des carpophores. C'est une sorte de célibataire. Pour qu'il puisse procréer ce mycélium primaire doit rencontrer un autre mycélium primaire et fusionner avec lui. De cette fusion naît un mycélium secondaire, dont chacune des cellules possède deux noyaux. Ces noyaux resteront juxtaposés et subsisteront ainsi côte à côte. Cela peut durer des semaines, des mois, des années ! Le mycélium assure la vie végétative. Il attend.



Cycle de reproduction d'un champignon supérieur

Dans le cas présent, deux spores dites de « signes » contrastés (1) mycéliums primaires qui, après fusion, produisent un mycélium secondaire (2) porteur des carpophores.

Un jour, par une conjonction de facteurs, aux premiers la température et le degré hygrométrique, le processus. Les filaments mycéliens présentent de petites masses. Des ébauches de carpophores indiquent la présence d'un mycélium secondaire. Des champignons naissent.

Des explications scientifiques

Des idées d'activités et des recettes

13 COURGETTES FARCIES VÉGÉTARIENNES

Cette recette spéciale, végétarienne et anti-gaspi, vous permettra d'utiliser le jus de cuisson de vos pois chiches tout en ravissant vos convives qui ne mangent pas de viande.

4 courgettes	Paprika, curcuma
Flocons d'avoine	1/2 verre d'aquafaba (jus de cuisson des pois chiches)
1 œuf	Reste de champignons cuits coupés en morceaux
1/2 verre de semoule fine	
1 gousse d'ail	
1 oignon haché	

Découpez les courgettes en deux dans le sens de la longueur, creusez le cœur de manière à créer comme une petite barque et réservez la chair.

Dans un saladier, mélangez l'aquafaba issu de la cuisson de vos pois chiches (ou récupéré d'une boîte de conserve de pois chiches cuits) avec une poignée de flocons d'avoine, un œuf battu, un demi-verre de semoule fine, la gousse d'ail et l'oignon hachés, les champignons en morceaux et les épices (paprika, curcuma...). Salez et poivrez.

Il faut que vous obteniez un mélange qui ne soit ni trop sec, ni trop liquide, comme une vraie farce réalisée à base de viande. Rajoutez un peu d'eau si votre mélange est trop sec, ou plus de flocons d'avoine ou de semoule si ce dernier est trop liquide. Procédez par étapes en laissant le temps à la semoule et aux flocons d'avoine de gonfler.

Ajouter la chair des courgettes à cette préparation et mélanger bien. Faites blanchir vos courgettes 5 minutes dans de l'eau salée. Égouttez-les bien. Salez et poivrez.

Déposez votre farce végétarienne dans le creux de vos courgettes.

Mettez-les à cuire au four pendant 30 minutes à 180°C.

Servez chaud et régalez-vous !



DÉCOUVRIR LES CHAMPIGNONS ET LES RECONNAÎTRE

Attention, certains champignons peuvent être toxiques. En cas d'ingestion, contactez votre centre antipoison.

CLÉ VISUELLE D'IDENTIFICATION

Champignons à lames			
Lames libres		Agaricus Amanites (A. phalloides) ①	60-63
		A. des Césars ②	64-72
		Copros	85-87
		Codiumella	88
		Lépiotes	101-103
		Volvaires	125
Lames adhérentes ou échancrées		Armillaire couleur de miel ①	73
		Collybia à pied-velours	84
		Corticaria couleur de roc	89
		Entolome livide	90
		Hypholoma en souffles	94
		Inocybe de Patouillard	95
		Laccaria amethystine ①	96
		Marrasme des Orléans ②	102
		Mycène pure	106
		Pholiotas	108-109
		Pied-bleu ①	110
		Pied-violet	111
Lames décurrentes		Armillaire couleur de miel ①	73
		Chanterelles	75-76
		Clitocybes	77-83
		Fusées-grilles	92
Champignons à tubes et pores		Griotte ①	91
		Lactaries	97-99
		Maurier	105
		Pleurotes	112-114
		Bolets (Bolet trufe) ①	126-136
		Cèpes (Cèpe de Bordeaux) ①	137
	Nonnette volée	140	

Champignons à aiguillons			
	Hydne imbriqué		147
	Pied-de-mouton ①		148
Autres formes de champignons			
Champignons alvéolés		Morilles (Morille commune) ①	156
		Fistuline hépatique ①	139
En éventail, sabot ou masse gélatineuse sur le bois avec tubes		Polypores (Polypore du bouisier) ①	141
		Polypore soufre ①	144
En coupe, en plaques, en disques		Pézizes (Pézize écarlate) ①	162
		Pézize orange ①	163
		Pézize turquoise ①	xxx
En buisson ramifié		Certains clavaires (Clavaire chou-fleur) ①	151
		Scléroderme vulgaire ①	165
De forme sphérique		Truffe noire ①	167
		Vesses-de-loup (Vesse-de-loup perlée) ①	171
		Gyromitre	154
Autres		Hévéle crépue	155
		Oreille-de-Judas ①	160
		Oreille-de-laine	161
		Phalle impudique ①	164
		Trompette-des-morts ①	166
			

Comment identifier un champignon

Des fiches pour les espèces les plus courantes

Où et comment les trouver

Des explications pour en savoir plus

AGARIC ANISÉ DES BOIS

Agaricus sylvicola



Anneau membraneux double

ASTUCE DE MYCOLOGUE
Il fait partie des champignons que l'on peut chasser à l'odeur ! Son doux parfum d'anis contribue à le rendre facilement reconnaissable.

Bon  **Espèce saprophyte commune dans les bois (feuillus et conifères)**

CHAPEAU
5 à 12 cm. Globuleux puis campanulé, enfin évasé. Couleur : la cuticule blanche, lisse, sèche et soyeuse se tache de jaune au frottement. Dessous : lames libres, serrées, blanchâtres au début puis rose pâle, enfin brun noirâtre. Spores brun sépia.

PIED
6 à 12 cm. 2 à 3,5 cm. élancé, cylindrique mais renflé à la base.

Garni de moelle puis creux à la fin, blanc, se teinte de jaune. Anneau membraneux double, blanc.

CHAIR
Blanche puis légèrement rosée. Elle dégage une odeur agréable d'anis.

CONFUSION POSSIBLE
Tout comme pour l'Agaric chamois, on peut le confondre avec l'Agaric jaunissant (Agaricus sandozianus) et l'Amanite printanière (Amanita verna).

FREQUENCE
Très commun.

Autres appellations
Agaric des bois, Agaric sylvicole, Boule de neige des bois, Rosé des bois, Anisé...

LES CHAMPIGNONS À LAMES 59

CARNET PRATIQUE

Des adresses d'associations, de clubs, de musées, de sites Internet... pour vivre sa passion



A close-up photograph of a forest floor covered in various types of moss and small green plants. The background is softly blurred, showing more of the forest floor with some brown leaves and twigs. The overall scene is lush and green.

RÉUSSIR UNE CUEILLETTE DE CHAMPIGNONS

PARTIR EN EXCURSION

Si la cueillette de champignons devient un sport presque national avec l'arrivée de l'automne, c'est néanmoins une activité qui peut se pratiquer toute l'année, et avec encore plus de plaisir dès le début du printemps. Mais pour être profitable, votre sortie nécessite quelques préparatifs. Pour cela, vous trouverez dans les pages qui suivent de nombreux conseils. Ils sont le fruit de l'expérience acquise au cours de sorties de terrain effectuées aussi bien avec des amateurs qu'avec des professionnels. En les suivant, vous aurez toutes les chances de récolter dans les meilleures conditions ces organismes si goûteux et si particuliers que sont les champignons.

Bonne cueillette !

SE PRÉPARER

Devenir un ramasseur de champignons, un vrai, ça ne s'improvise pas. Il faut connaître et savoir reconnaître les espèces convoitées, comme celles redoutées ! Mais aussi être capable d'identifier, sans se tromper, les spécimens menaçant votre santé ou votre vie. Il faut bien sûr être bien équipé.

LA BONNE TENUE

Pour plus d'efficacité, habillez-vous pour la forêt ! Ce milieu peut être hostile et difficile. Vous avez besoin de vêtements résistants et qui ne s'accrochent pas à la végétation. Au cours de vos excursions vous serez souvent genoux à terre, occupé à récolter, éplucher, nettoyer ou ranger vos champignons dans votre panier.

Réservez une tenue spéciale à cet usage, solide et qui ne craigne pas d'être salie. Des chaussures montantes ou des bottes en caoutchouc seront parfaites pour la récolte, notamment par temps pluvieux.

L'ÉQUIPEMENT DU RAMASSEUR DE CHAMPIGNONS

En plus d'une tenue adaptée, quelques accessoires doivent compléter votre panoplie pour vous permettre de récolter davantage et dans de meilleures conditions.

Une canne (ou un bâton avec dragonne) est toujours utile dans les bois. Elle vous aidera à marcher et à soulever des herbes, des fougères ou des branches basses sans avoir à vous baisser.

Un bon couteau est indispensable. Choisissez un modèle pliant, et s'il est muni d'une chaîne vous pourrez l'attacher à votre ceinture ou à votre panier. Il permet de nettoyer et d'éplucher vos champignons dès leur récolte. En débarrassant pieds et chapeaux de toutes les souillures, terre, débris végétaux et larves, vous évitez que vos champignons se salissent les uns les autres dans votre panier. Cette précaution vous évite de laver vos champignons.



Équipement du mycologue (cane, couteau, panier en osier, boîtes en plastique, loupe, carte, boussole, GPS)

Enfin, l'accessoire le plus important, **le récipient de récolte**. N'utilisez jamais ni sac de toile, ni sac à dos, ni sac à provision ou filet. Vos récoltes s'y transformeraient en bouillie.

LE SAC EN PLASTIQUE, UNE HÉRÉSIE

N'utilisez jamais de sac en plastique. À l'inconvénient précédemment cité, s'ajoute un autre, plus grave encore. Ses parois sont imperméables. Les champignons écrasés, tassés, manquent d'air, s'altèrent dans cette atmosphère saturée de leur propre humidité. Ils y subissent un début de fermentation et leur chair donne naissance à de dangereuses toxines, les *ptomaïnes*, tout aussi mauvaises que celles qui se développent dans la viande de gibier faisandée.

Ce qu'il faut c'est un récipient à la fois rigide et aéré. Les paniers en osier sont ceux qui répondent le mieux à cette double exigence. Les espaces entre les mailles de la vannerie assurent une bonne aération et évitent les condensations qui risquent de faire ramollir et d'humidifier votre récolte. Mieux vaut un grand panier qu'un petit. D'abord, en le prenant de grande taille, vous montrez votre optimisme. Ensuite, plus votre panier sera grand et plus il sera simple à cloisonner. Vous pouvez garnir le fond de fougères, pour y déposer les échantillons récoltés par groupes suivant leur densité ou leur fragilité. Vous pouvez utiliser un modèle très classique, avec une anse pour le porter au bras. Les plus pratiques sont les paniers à couvercle (genre panier de pêche ou panier à crevettes). Ils sont généralement munis d'une courroie, vous pourrez les porter en bandoulière. Ils vous laisseront ainsi les mains libres pour tenir votre canne, manier votre couteau et procéder à l'épluchage sans avoir à poser votre panier.

ASTUCE

Dans un coin de votre panier vous pourrez placer quelques sacs vides en papier, destinés à isoler les spécimens intéressants, les « douteux », qui sont peut-être toxiques, et tous ceux que vous destinez à un examen plus approfondi.

Des boîtes en plastique qui ferment bien, garnies de mousse fraîche, permettent de transporter sans les abîmer les espèces délicates. Une loupe [grossissement x10] est utile pour voir les détails impossibles à observer à l'œil nu.

Si vous connaissez mal la région, il est utile de prévoir dans vos poches une carte détaillée (IGN), une boussole, et bien sûr un GPS.

LE CAGEOT, L'IDÉAL ?

Si vous voulez participer à des salons de champignons, il est impératif de récolter et rapporter des spécimens en excellent état. Les mycologues qui réceptionnent les champignons des visiteurs sont souvent désolés de constater l'état des spécimens qui leur sont remis et qui doivent être identifiés pour compléter l'exposition.

Pour que votre apport serve, vous aurez besoin d'un cageot de fruits et légumes de style « plateau ». Comme ils sont difficiles à porter sous le bras en forêt, une astuce consiste à les équiper d'une courroie ou d'une sangle qui permet de porter le cageot devant soi.

SE LANCER

Pour de belles cueillettes, pensez sécurité avant tout ! Si tous les champignons sont comestibles au moins une fois, mieux vaut pour tout le monde pouvoir y revenir une deuxième fois !

SÉCURITÉ AVANT TOUT

Pour une consommation tranquille et sans nuage, ne récoltez que des champignons dont vous êtes absolument sûr de connaître l'identité.

Ne vous fiez jamais à la seule coloration du dessus du chapeau, mais retournez chaque spécimen pour contrôler l'aspect du dessous et vous assurer qu'il correspond dans tous ses caractères à celui de l'espèce que vous récoltez. Vérifiez en particulier la couleur des lames ou des tubes, leur éventuel changement de couleur, et la présence ou l'absence des ornements (anneau, cortine et volve) que peut comporter ou non le pied.

ASTUCE IMPORTANTE

Méfiez-vous de certains spécimens très jeunes au chapeau encore globuleux et fermé, le caractère « lames » ou « anneau » peut fort bien ne pas être apparent.

En cas de besoin, une incision circulaire au couteau au niveau du bas du chapeau vous permettra de découvrir des caractères cachés qui peuvent avoir leur importance. Les toutes jeunes russules fétides ont, vues de dessus, des petits airs de jolis bolets... La forme plutôt cylindrique du pied, et les lames mises à nu au couteau, vous éviteront toute confusion. Si vous n'êtes pas sûr de la détermination d'un échantillon qui cependant vous tente, ne le mélangez pas aux autres déjà en place dans votre panier. Placez-le à part dans une enveloppe ou une pochette en papier, et, de retour chez vous, examinez-le attentivement, guide de détermination et loupe à la main.

Par mesure de sécurité supplémentaire, avant toute consommation, présentez votre spécimen en bon état à un mycologue, afin de vous faire confirmer votre diagnostic.

DE LA FORÊT À VOTRE ASSIETTE

Pour commencer, ne cueillez que des exemplaires frais, sains et entiers. Laissez en place les vieux spécimens, flasques et gorgés d'eau. Ils finiront de pourrir sur place et assureront la continuité de l'espèce. Ne vous intéressez qu'aux plus beaux.

Cueillez les champignons avec soin sans les arracher brutalement et sans les couper au ras du sol. Imitiez le geste des professionnels que sont les cueilleurs de champignons de couche. Saisissez la base du pied entre le pouce et l'index, et faites-lui subir une légère torsion sur lui-même. Assurez-vous en fin d'opération que le cham-

pignon que vous avez en main est bien complet, et vérifiez qu'il n'est resté en terre aucun élément essentiel d'identification (comme la volve pour une amanite, par exemple). C'est pour cette raison qu'il est recommandé de ne pas couper le pied au ras du sol.

LES CHAMPIGNONS ET LA POLLUTION

Les champignons toxiques ne sont pas les seuls dont il faille se méfier. Des spécimens parfaitement comestibles peuvent vous faire courir des risques s'ils sont pollués. Il faut se méfier des sites où la pollution prend naissance, ou de ceux où elle s'installe, que ce soit par l'air, par l'eau ou par tout autre moyen susceptible de la véhiculer.

- L'agriculture engendre (sous forme de lisiers ou de fumiers) ou utilise, en les épandant, des produits dangereux : engrais (dont les nitrates), insecticides, herbicides, fongicides et autres pesticides. Tous toxiques, ils seront fixés par les mycéliums pour se retrouver dans les champignons que nous consommons.
- L'industrie rejette, elle aussi, des produits nocifs, notamment certains métaux lourds (mercure, plomb, cadmium, thallium) que les champignons absorbent et concentrent dans leurs tissus.



- Les gaz d'échappement des véhicules contiennent aussi souvent du plomb. Évitez de récolter des champignons à proximité des champs ou des fossés, des vignes ou des gazons traités, en vous rappelant que les eaux peuvent véhiculer tous ces poisons dans les zones situées en contrebas, tandis que l'air (le vent en particulier) peut les transporter tout autour. Les cueillettes sont donc à proscrire au bord des routes, autoroutes, parkings, circuits automobiles ou aéroports, ou à proximité des usines ou des décharges.

Procédez ensuite sur place à un épluchage et un nettoyage rapides en vous aidant de votre couteau. Débarrassez les pieds de la terre ou des débris végétaux qui pourraient les souiller (brindilles, mousse, herbes, feuilles, etc.). Vous éviterez ainsi que les pieds et les chapeaux ne se salissent mutuellement et que des grains de terre ou des débris viennent se déposer entre les lames ou sur les parties visqueuses. Un coup sec donné

sur le chapeau avec le manche de votre couteau fait « descendre » les plus petits grains cachés entre les lames. Éliminez également les larves, limaces ou insectes qui n'ont pas besoin de venir avec vous.

BIEN NETTOYER LES MORILLES

Commencez d'abord, sur le terrain, par nettoyer l'extérieur du champignon, avant de les mettre dans votre panier. Puis fendez les morilles en deux pour en visiter l'intérieur souvent habité par des larves d'insectes variés.. Ne passez jamais les morilles sous l'eau (à moins de récolte vraiment très sale) car il y en a déjà beaucoup dans le champignon !



Au fur et à mesure de votre récolte, disposez vos champignons soigneusement dans votre panier. Si vous ne les consommez pas rapidement, il sera prudent de les stocker dans un endroit frais, cave ou bac à légumes du réfrigérateur, mais en prenant soin de les étaler et de les placer le pied en l'air. Si les champignons récoltés contiennent encore quelques larves malgré votre épluchage sur le terrain (ce qui est fréquent), ces larves s'accumuleront alors dans l'extrémité du pied car elles ont toujours tendance à monter. Au moment de la préparation culinaire, vous n'aurez plus qu'à sectionner le bout du pied pour les éliminer.

ASTUCE POUR LES BOLETS

Pour les bolets dont les pieds se montrent nettement véreux, il est préférable de sectionner le pied assez près du chapeau, partie la plus charnue et la plus tendre de ces champignons, en espérant que celui-ci n'aura pas déjà été envahi par les larves.

FAIRE SÉCHER DES CHAMPIGNONS

La dessiccation, qui permet d'éliminer toute l'eau contenue dans la chair du champignon, est intéressante en cas de récolte importante. Efficace si elle est rapide et complète, elle est recommandée pour les espèces à chair mince comme les mousserons, les Trompettes-des-morts, et les morilles.

Pour les mousserons, posez leurs chapeaux à plat, entiers, sur une feuille de carton ou une claie à mailles étroites, puis exposez-les au soleil ou à l'abri dans un endroit bien aéré.

Pour les Trompettes-des-morts et les morilles, même protocole, mais en prenant soin de fendre les spécimens en deux dans le sens de la longueur pour activer leur séchage.

Vous pouvez également enfiler les fragments de champignons sur une aiguillée de ficelle, et tendre le chapelet obtenu dans un grenier bien aéré.

Pour les espèces charnues, comme les cèpes, les pieds de moutons, les girolles, etc., commencez par bien les nettoyer à sec (couteau, linge sec ou à peine humide). Puis coupez-les en tranches minces de 2 à 4 mm, à faire sécher sur un carton (il faut les retourner souvent), sur une claie ou en chapelet.



Chapelet de champignons

Lorsque les champignons (ou les fragments) sont bien secs, ils deviennent durs et coriaces et font un bruit caractéristique. Vous pouvez parfaire le séchage par un rapide passage en four chaud. Cette opération contribue notamment à exterminer les larves qui auraient pu continuer à survivre dans l'épaisseur des tranches pendant le premier séchage.

COMMENT RÉHYDRATER LES CHAMPIGNONS SECS

Les champignons secs seront conservés dans des bocaux hermétiques. Avant de les utiliser, procédez à leur réhydratation en les plaçant durant 2 à 3 heures dans l'eau chaude ou dans un léger bouillon. Égouttez-les et essorez soigneusement vos champignons réhydratés avant de les cuisiner... comme s'ils venaient d'être récoltés !



RÉCOLTER EN TOUTE LÉGALITÉ

Hélas, les champignons ne sont pas à tout le monde, et leur cueillette est, depuis quelques années, très strictement réglementée. Fait plus troublant pour les touristes et les vacanciers, qui changent souvent de lieu de villégiature, la loi n'est pas la même partout !

Le Code civil stipule, dans ses articles 547 et 583, que les « fruits naturels », ceux qui sont le produit spontané de la terre, appartiennent au propriétaire du terrain sur lequel ils ont poussé. Rien n'autorise donc un promeneur à prélever et à s'attribuer les fruits d'autrui s'il n'a pas reçu l'autorisation expresse de celui-ci.

L'article 311 du Code pénal confirme cette interdiction, prévoit et sanctionne même une infraction de ce type sous l'appellation globale de « soustraction frauduleuse du bien d'autrui ».

Vous avez intérêt à savoir à qui appartient le pré, le champ, la prairie, le coteau ou même la friche. Une fois le nom du propriétaire connu, il est préférable de solliciter une permission, ou tout au moins de se renseigner sur les usages locaux et sur les éventuelles réactions de propriétaires soucieux de la préservation de leur bien.

« La législation ne donne pas au public le droit d'accès aux terrains cultivés, affectés à l'élevage ou boisés, mais n'empêche pas cet accès à condition qu'il n'entraîne aucun dommage ». Ne souriez pas, c'est vraiment le texte officiel ! Il nous dit donc, qu'un promeneur n'est pas autorisé à passer sur un terrain cultivé, sur des pâtures ou au travers de bois privé, mais que si ce promeneur y passe effectivement sans causer de dommages, il n'est pas punissable.

Si vous êtes surpris par un garde forestier dans une telle situation, vous n'êtes nullement fautif, surtout si rien ne matérialise une interdiction d'entrer, ni clôture, ni panneau. Le garde ne peut ni vous dresser un procès-verbal, ni vous infliger une amende. Il en est d'ailleurs de même s'il y a clôture ou panneau, mais il peut vous reconduire jusqu'aux limites du fond.

DÉONTOLOGIE

Respectez la propriété d'autrui. Demandez la permission d'y accéder. Refermez les barrières derrière vous. N'abîmez pas les récoltes. Ne dérangez pas les animaux domestiques au pré...

Une réglementation existe donc, elle est complexe et variée et peut en cas d'infraction caractérisée vous conduire devant les tribunaux. Vous avez toujours intérêt à la connaître. Les préfetures, sous-préfetures, mairies, offices du tourisme, syndicats d'initiative, et les sociétés mycologiques locales pourront vous renseigner.

Si vous avez découvert une bonne place, ne grattez pas le sol inconsidérément ; ne cueillez pas les champignons trop petits. Laissez-les grandir, pour vous-même si