

GUIDE DE TERRAIN

AVEC
ENTRAÎNEMENTS
VISUELS
pour les repérer
dans la nature

ARNAUD FILLEUL

Reconnaître les bons champignons

ulmer



A close-up photograph of a forest floor covered in vibrant green moss and lichen. The foreground is dominated by a dense carpet of bright green moss, interspersed with patches of white, fuzzy lichen. Some dried, brown leaves and twigs are scattered throughout the vegetation. In the upper left background, a mushroom with a dark, rounded cap and a light-colored stem is visible, though it is out of focus. The overall scene is a lush, natural forest environment.

Les champignons

Commençons par un commentaire sur la classification choisie dans cet ouvrage. Les guides présentent en général les champignons en suivant l'arbre phylogénétique du vivant. En effet, la classification moderne, dite phylogénétique, se base sur l'arbre de parenté pour ne considérer que les groupes naturels. Le principe est d'établir des groupes monophylétiques, ce qui signifie que toutes les espèces d'un groupe doivent descendre d'un ancêtre commun exclusif. Le problème, c'est que les recherches en systématique peuvent à tout moment mettre à jour de nouvelles relations de parenté. Autrement dit, rien n'est figé : un champignon peut changer de famille et même changer de nom. Pour la diffusion des connaissances, c'est un désastre : les amateurs n'y comprennent plus rien quand un champignon change de nom et passe dans un autre groupe. Et c'est même dangereux, puisque cela peut entraîner des confusions sur l'identification, ce qui est grave lorsqu'on parle d'espèces

toxiques. J'ajoute un commentaire personnel lié à mon métier de systématicien : je trouve dommageable que certains collègues augmentent artificiellement les confusions en créant des nouvelles espèces sur des bases génétiques ou anatomiques parfaitement mineures. C'est notamment lié au fait que différents concepts d'espèce sont utilisés (biologique, morphologique, génétique), ce qui rend l'identification impossible pour les amateurs, puisque l'espèce est définie sur des caractéristiques inaccessibles pour un observateur non scientifique, et par ailleurs débattues au sein même de la communauté scientifique. C'est pour moi un grave problème, puisque le concept d'espèce doit être choisi pour permettre à tout le monde de communiquer. Les processus permettant de nommer le vivant doivent suivre une logique empathique. Dans cet univers complexe et changeant, j'ai donc d'abord pensé au débutant, qui ne peut pas comprendre d'emblée les problèmes de la classification et de la



1 Les champignons en trompette sont plutôt faciles à reconnaître et pour la plupart délicieux. Mais attention, il y a des pièges ! (page 102).
a: Trompette-des-morts
b: Chanterelle en tube
c: Girolle

2 La famille des bolets est facile à identifier et présente peu de risques : elle est idéale pour débuter.





nomenclature. En ce qui concerne les noms des espèces, nous les utiliserons de la façon la plus inclusive possible, sans parler des sous-espèces. C'est totalement inutile pour une première approche. En ce qui concerne la classification, nous avons choisi une présentation purement pratique. Dans les pages qui suivent, les champignons ont été répartis en cinq groupes, qui ne sont pas nécessairement des groupes naturels, mais qui permettent une mémorisation rapide et une utilisation pratique immédiate. Rappelez-vous bien qu'il existe des champignons comestibles et d'autres toxiques dans tous les assemblages présentés ici, et c'est d'ailleurs très bien ainsi, car cela empêche les comportements trop décontractés. Avec les champignons, il faut toujours garder une certaine tension durant la récolte, de façon à être attentif. Nous vous expliquerons comment éviter les pièges.

3 Les champignons peuvent être violets, nous partirons à la rencontre de ces jolies espèces comestibles.

4 Chez les champignons blancs, on trouve de tout : le meilleur comme le pire. Attention, le lecteur devra être

très attentif en lisant ce chapitre. Certains champignons blancs sont mortels.

5 Les amanites forment un groupe naturel, par ailleurs très dangereux. Nous insisterons sur l'identification des espèces toxiques.

La présentation se fera comme suit :

- les cèpes et les bolets
- les amanites
- les champignons en trompette
- les champignons blancs
- les champignons violets.

Et nous terminerons par une présentation collective de certaines espèces fréquentes, dans le chapitre « Autres champignons communs ».



Les cèpes et les bolets

Le groupe du débutant

Lorsque je discute avec des personnes qui souhaitent commencer leurs activités mycologiques, l'une des questions qui revient le plus souvent est la suivante : « par quoi puis-je commencer ? » Et bien, la façon la plus simple de ramener ses premiers champignons est de sélectionner une famille qui semble pensée pour le débutant, c'est-à-dire les Bolétacées, autrement dit les cèpes et les bolets. La raison est simple : **les cèpes et bolets sont faciles à reconnaître**, et en sélectionnant les caractéristiques anatomiques de cette famille, on exclut d'un seul coup toutes les espèces les plus dangereuses. Il y a bien quelques espèces toxiques au sein des Bolétacées, mais elles ne sont pas mortelles, et le piège est relativement facile à éviter, comme nous allons le voir plus loin.

En choisissant cette famille caractérisée par la présence d'un pied et d'un **hyménium formé de tubes s'ouvrant en pores**, on élimine tous les champignons à lames, donc les espèces les plus dangereuses comme l'amanite vireuse, l'amanite printanière, l'amanite phalloïde, le faux-clitocybe de l'olivier ou encore l'entolome livide, autant d'espèces que nous présenterons dans des chapitres ultérieurs. Donc, la première étape pour commencer est très simple : si vous trouvez un champignon qui pousse sur le sol, qui possède un pied, et dont l'hyménium montre des pores, vous avez entre les mains un membre de la famille des Bolétacées, et vous venez de faire un premier pas. Attention, **il reste à affiner l'identification, notamment pour éviter le bolet Satan, un des rares bolets toxiques, ou encore les espèces amères**, qui ne sont pas dangereuses mais qui gâchent le plat de champignons. Mais disons que vous avez votre point de départ pour devenir un mycologue.



- 1 L'hyménium des bolets, formé de tubes, est caractéristique.
- 2 Le cèpe de Bordeaux est parfait pour faire ses premières récoltes.
- 3 Le bolet bai est une espèce commune et par ailleurs excellente dans l'assiette.
- 4 Le bolet à chair jaune est rarement ramassé, alors qu'il est délicieux lorsqu'il est jeune.
- 5 Il y a beaucoup de délicieuses espèces au sein des Bolétacées. Ici, un cèpe de Bordeaux (à gauche) et un cèpe bronzé (à droite).





a

c

b

Je précise que les Bolétacées ne sont pas les seuls champignons à montrer un hyménium avec des pores, les polypores montrent un hyménium semblable, une caractéristique qui est d'ailleurs à l'origine de leur nom. Cependant, ces champignons vivent sur les troncs d'arbres et les morceaux de bois, se nourrissant de la matière organique en décomposition, certaines espèces étant même parasites. Les polypores montrent une allure caractéristique, formant des accumulations de consoles. Rien à voir, donc, avec un bolet, qui pousse sur le sol avec un pied bien différencié.

Outre l'identification aisée, **la valeur culinaire** des Bolétacées est parfaite pour le débutant, qui pourra se faire plaisir en consommant des très bons champignons sans prendre de risques. Ainsi, l'une des prises automnales préférées du chercheur de champignons est le cèpe de Bordeaux (*Boletus edulis*), que l'on appelle parfois tout simple « cèpe ». Malgré son nom, on le trouve un peu partout en France. Le cèpe montre un chapeau brun, un pied blanchâtre et un hyménium blanc à jaunâtre. Sa consistance ferme et son goût délicat en font un véritable trophée du mycologue, d'autant qu'il peut atteindre de très belles tailles.

Cependant, le succès du cèpe de Bordeaux éclipse souvent les autres espèces de la famille, et je suis toujours un peu triste quand je vois des amateurs passer à côté d'excellents bolets sans les ramasser. La raison est

simple : ils ont bien vu qu'il ne s'agissait pas de cèpes et ils ne savent pas identifier les autres espèces de Bolétacées. Dans le doute, ils s'en tiennent à ce qu'ils connaissent, et délaissent les beaux champignons. Certes, il ne faut pas prendre de risques, mais quel dommage de ne pas avoir acquis les connaissances nécessaires pour aller un plus loin dans la récolte. Un jour, alors que je retourne à ma voiture avec un panier rempli à ras bord d'excellents bolets bords, j'ai entendu un autre mycologue susurrer à l'oreille de son voisin : « il a pris des champignons pas bons ! » Malheureusement pour lui, le bolet bords est simplement délicieux, surtout lorsqu'il est jeune, et je me suis régalé. C'est un constat qui ne cesse de me désoler : la plupart des excellents bolets ne sont jamais ramassés parce que les mycologues occasionnels en ont peur. Ce livre recherche une approche du juste milieu : je vous ai plusieurs fois mis en garde contre les champignons toxiques, je vous dis maintenant de ne pas passer à côté de la multitude de bolets comestibles dont la chair est souvent presque aussi bonne que celle d'un cèpe de Bordeaux. Par ailleurs, il faut aussi considérer le stade de développement. Un spécimen un peu vieux de bolet orangé n'est pas très bon dans l'assiette, mais c'est autre chose pour un spécimen fraîchement sorti et encore tout ferme. Nous expliquerons tout cela en détail dans les pages qui vont suivre.

Nous invitons le mycologue à goûter également des espèces de Bolétacées autres que le cèpe de Bordeaux.

a : bolet orangé (voir p. 62)

b : bolet des bords des mares (voir p. 82)

c : bolet rude (voir p. 58)



Enfin un guide de terrain vraiment pratique pour les débutants !

Les guides classiques présentent généralement les champignons selon leur classification scientifique, qui peut s'avérer ardue pour les débutants. Ici, l'auteur choisit une présentation intuitive, en les classant en 6 groupes selon leur forme ou leur couleur :

- les bolets, « champignons des débutants »
- les amanites, essentielles à connaître pour éviter les intoxications
- les champignons en forme de trompette
- les champignons blancs
- les champignons violets
- les autres espèces importantes à connaître.

Autre originalité et point fort de ce livre, les entraînements visuels : des photos, d'abord en champ large, puis resserrées, permettront au débutant de s'habituer à l'aspect des champignons dans leur environnement.

ISBN: 978-2-37922-238-2



Prix TTC France: 14,95€