



# LA NATURE A BESOIN DE VOUS

Bulletin d'information de IASEF - Numéro 28 - septembre 2016  
Initiatives et Actions pour la Sauvegarde de l'Environnement et la Forêt

## Editorial

Un numéro entier sur les champignons !  
C'est beaucoup et peu à la fois. Les champignons sont partout, une famille à eux tout seuls formant le règne fongique.

Ils sont sur le pot de confiture entamé et retrouvé après les vacances, dans notre assiette en assaisonnement d'un plat, utilisés par l'industrie pour transformer des produits organiques, indispensables pour dégrader les vieux bois mais aussi néfastes pour les charpentes de nos maisons et source d'empoisonnements violents pour qui ne sait pas les reconnaître. Ils sont de simples amas de cellules ou de beaux champignons avec pied et chapeau portant de belles couleurs.

Le champignon peut devenir passion comme si bien expliqué par Daniel dans ce numéro et être l'occasion de promenades en forêt, de rencontres et d'échanges de recettes !

Les champignons, une occasion de mieux connaître la nature et la protéger.

Vous voulez en savoir plus ?

Venez discuter avec nous au forum des associations de L'Isle-Adam, le 10 septembre prochain, Gymnase Amélie Mauresmo.

Catherine Allieux



**C**omme un désir prenant d'arpenter la forêt  
**H**armonie des couleurs, variété des senteurs  
**A**nimé par la vie cachée dans les fourrés  
**M**élange de mystères et de touchants bonheurs  
**P**oussé par cette envie de belles découvertes  
**I**l est temps à présent de fouler les chemins  
**G**aîté au cœur et les yeux en alerte  
**N**'ayant rien oublié, le panier à la main  
**O**n aperçoit enfin le graal, une girolle  
**N**on loin d'elle ses sœurs cachées sous les fougères  
**S**uivies aussi de cèpes pour garnir la casserole

Daniel Maurel

## Au sommaire

Edito ..... 1

Un champignon, qu'est-ce que c'est ? ..... 2/3

Cueillette des champignons . 3 et 8

Nos actions depuis le dernier bulletin ..... 4

La nouvelle nomenclature des champignons ..... 4

Déficits sanitaires et environnementaux ? ..... 4

Le règne fongique ..... 5

La passion des champignons ..... 6

IASEF sensibilise sur les champignons ..... 7

Programme des sorties ..... 7

Les champignons de nos forêts ..... 8

\*\*\*\*\*

Bibliographie ..... 4

Glossaire ..... 8

site : [www.iasef.fr](http://www.iasef.fr)  
contact@iasef.fr

## Un champignon : qu'est-ce que c'est ?

Si l'on demande à un enfant d'en dessiner un, il y a de fortes chances pour qu'il représente l'un des plus beaux et certainement le plus populaire d'entre eux : l'amanite tue-mouche. Cette traduction graphique correspond bien à l'image qui vient d'abord à l'esprit quand on évoque le nom de champignon, celle d'un chapeau porté par un pied et s'ouvrant tel un large parapluie pour laisser apparaître de fines lames blanches. Mais le mycologue même débutant a conscience que cette description sommaire ne s'applique pas à tous ; l'évocation des morilles semblables à des éponges, des truffes presque sphériques, des clavaires aux allures d'arbustes ou de chou-fleur, laisse entrevoir un foisonnement étonnant de formes. En outre, chacun sait bien que les moisissures vertes qui croissent sur les confitures, les levures que le boulanger incorpore à ses pâtes sont aussi des champignons.

**Autrefois définis comme "végétaux inférieurs non chlorophylliens", ils forment depuis les années 60 un groupe parfaitement distinct des végétaux : "Le Règne Fongique".**

C'est qu'au-delà des formes variées qu'ils revêtent, les organismes réunis sous le nom de champignons ou Mycètes\* ont en commun un certain nombre de caractères qui permet de les définir.

**On estime à environ 160 000 le nombre des espèces de champignons mais toutes ne sont pas encore connues.** La difficulté du recensement découle de la grande variabilité des formes et des couleurs, de l'inconstance des poussées, du caractère éphémère de leur vie.

microscope un aspect extrêmement voisin et leur différenciation repose essentiellement sur l'expression de caractères biochimiques tels que le pouvoir fermentaire vis-à-vis des sucres ou l'aptitude à croître sur un milieu de composition définie.

Au cours de leur cycle de reproduction, certains champignons forment des fructifications développées, parfois volumineuses, en tout cas facilement repérables sans le recours du microscope : ce sont ces fructifications ou sporophores\* qui correspondent à ce que l'on nomme communément "champignon".

Ces grosses espèces, les Macromycètes\*, pour impressionnant que soit leur effectif (quelques milliers) ne représentent pourtant qu'une faible partie de l'ensemble.

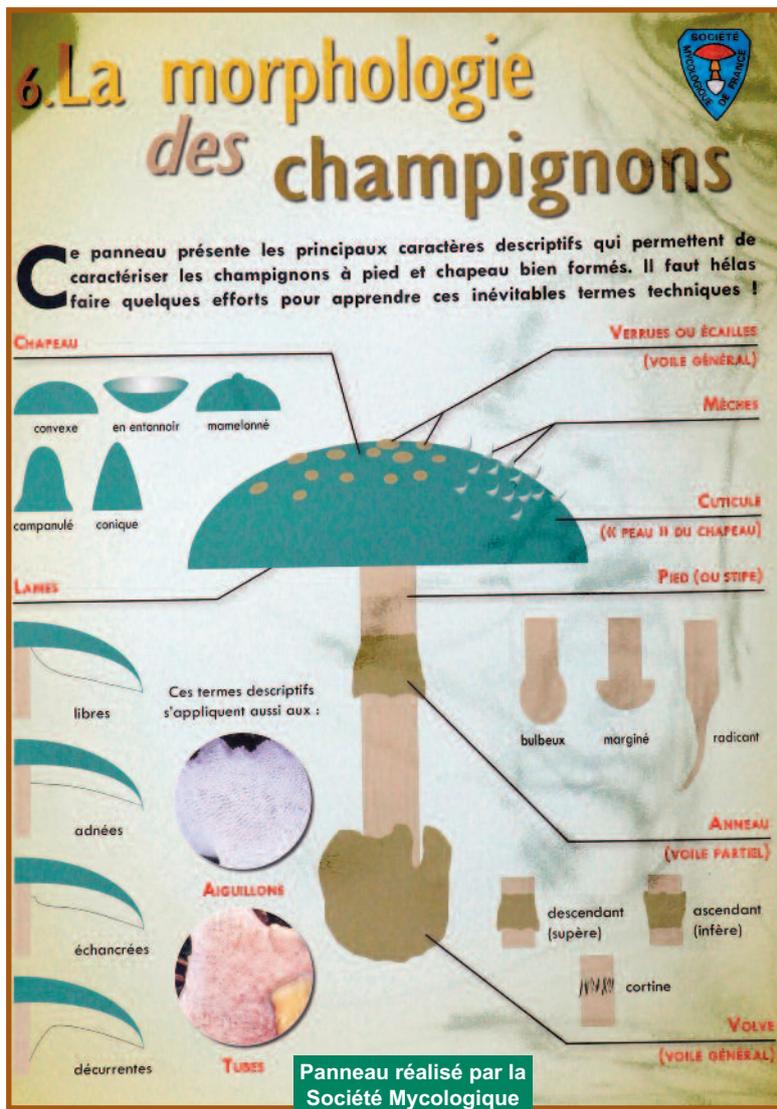
Les autres Micromycètes\*, sont invisibles à l'œil nu ou bien ne se signalent que par un feutrage couvrant les substances organiques, qui sont à la base de leur nourriture.

**Ces petits champignons forment un monde immense souvent insoupçonné mais combien passionnant.**

**monde immense souvent insoupçonné mais combien passionnant.**

Extraits de :

- Dictionnaire complet "Les champignons et les termes de mycologie"
- Larousse des champignons de France



Le caractère approximatif du nombre de champignons a une autre raison : pour les plus petits d'entre eux, la notion d'espèce est difficile à cerner et chez les levures, elle repose sur des critères qui ne sont pas d'ordre morphologique : ces cellules rondes ou ovalaires ont au

# Reproduction d'un champignon

*Il nous a semblé que le panneau ci-dessous réalisé par la Société Mycologique de France vous expliquera le cycle de reproduction des champignons beaucoup mieux qu'un long article...*

# La cueillette

## Ramassage des champignons en vue de leur étude et/ou de leur consommation

Pour qui aime parcourir les forêts, la récolte des champignons procure des agréments qui trouvent à table un prolongement logique. Mais bien qu'innocents, ces plaisirs ne sont pas sans risques, et chaque année nombre d'amateurs ignorants ou inconscients sont victimes de leur imprudence. **Pourtant le respect de règles simples dès l'instant de la récolte devrait suffire à écarter tout danger d'empoisonnement.**

Tout d'abord le récolteur aura des vêtements couvrants pour se prémunir des insectes. Il pourra se procurer un



## 3. Comment se reproduit un champignon ?

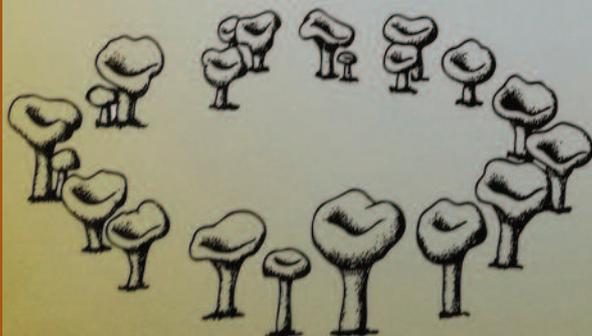
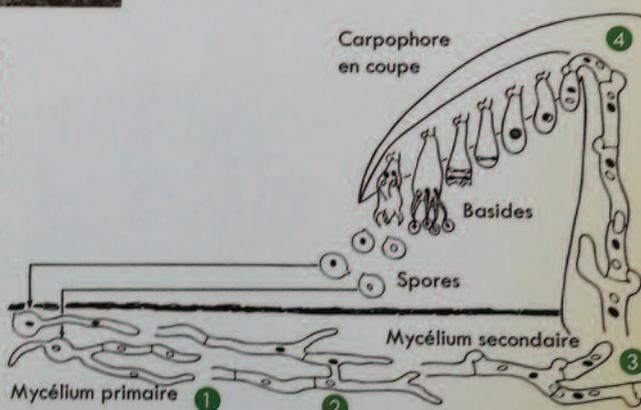
Le champignon prospère et colonise son substrat essentiellement sous forme de **mycélium**. Ce mycélium est constitué d'un ensemble de filaments enfouis (dans la terre, le bois, etc.), et représente la partie végétative du champignon.



Traditionnellement, le « champignon » est considéré comme étant formé d'un pied supportant un chapeau. En réalité, le **mycélium** souterrain constitue la majeure partie de l'organisme. Il peut assurer la pérennité de l'espèce pendant de nombreuses années (sans production de **carpophore** visible !). Il peut aussi assurer la multiplication de l'espèce par fragmentation ou par divers mécanismes de reproduction « asexuée » (comparable au bouturage des plantes supérieures).

1 Issus de la germination des **spores**, les filaments du **mycélium primaire** sont amenés à fusionner lors de rencontres entre paires compatibles (on ne parle pas de sexes, mais de polarités : il peut y avoir quatre polarités différentes, compatibles deux à deux).

2 La fusion de 2 mycéliums primaires donne un **mycélium secondaire** 3 qui pourra générer un nouveau **carpophore** 4 (« champignon » visible), siège de la fusion des noyaux et du brassage génétique (reproduction « sexuée »).



Le développement du mycélium peut donner chez certaines espèces une croissance centrifuge à partir d'un point initial, formant ainsi des **ronds de sorcières**.

Chaque année, ces cercles s'agrandissent et peuvent atteindre de grandes dimensions (quelques centaines de mètres de diamètre, alors seulement visibles d'avion!).

panier plat de préférence ou peu profond afin de disposer sa récolte en une seule couche. **L'utilisation de sacs en plastique est à proscrire** en raison du risque de fermentation car les champignons sont des organismes fragiles qui s'altèrent rapidement en produisant des substances toxiques susceptibles de provoquer des accidents graves.

Pour la cueillette **un couteau à lame courbe** permettra de couper ou de déterrer le champignon.

Si l'espèce est parfaitement connue, la base du pied est sectionnée au couteau. Dans le cas contraire, le champignon doit être prélevé dans son entier au niveau du sol afin que des caractères importants voire essentiels portés par la base du pied puissent être contrôlés par la suite : notamment la présence d'une volve qui caractérise des espèces tueuses (amanite phalloïde).

Au retour d'une excursion, un examen minutieux de tous les exemplaires s'impose pour dépister la présence toujours possible d'une espèce vénéneuse parmi le lot des comestibles. Si la consommation

...suite page 8

2016

11 juin

Assemblée Générale Ordinaire de la Société Nationale de Protection de la Nature à Mériel incluant la visite du Marais de Stors



15 juin

Participation réunion sur la modification du PLU, à la mairie de Guiry en Vexin

23 juin

Réunion de présentation du rapport 2016 "Migration des amphibiens". Le rapport a été adressé à une quarantaine de destinataires

3 juillet

Participation à la randonnée dans le Bois de Morval organisée par le club Connaître et Protéger la Nature de la Vallée du Sausseron

Juillet 2016

Réunion de travail puis dépôt de la contribution à la Commission Nationale du débat public sur le projet **Europa-City**, triangle de Gonesse



Juillet 2016

Réunion de travail puis dépôt d'une contribution à l'enquête publique sur le projet du **port de plaisance de l'Isle-Adam**

10 septembre

IASEF sera présent au Forum des Associations à l'Isle-Adam. N'hésitez pas à venir nous y rencontrer.

## La nouvelle nomenclature des champignons...

La nomenclature des champignons et d'autres êtres vivants est déterminée à l'occasion de congrès internationaux réunissant des scientifiques botanistes du monde entier.

Ces congrès commencés en 1867 ont donné lieu à la loi de De Candolle, ils se sont tenus ensuite tous les 35 ans puis tous les 15 ans et enfin depuis 1969 tous les 6 ans. Jusqu'en 2005 une publication nommée CINB (Code International de Nomenclature Botanique) était éditée à l'issue de ces réunions. Son nom a été changé lors de la dernière réunion à Melbourne en juillet 2011 pour devenir le CIN (Code International de Nomenclature pour les algues, les champignons et les plantes).

Ce nouveau code publié et appliqué au 1er janvier en 2012 apporte des modifications importantes, notamment :  
- autoriser la description de la Taxonomie\* en langue anglaise, alors que jusque là le latin était universel et impératif,  
- possibilité de publier sous forme électronique des actes de nomenclature.

Toutes ces nouveautés ont fait l'objet d'un compte rendu réalisé et analysé par Daniel Mathieu et Stéphanie Chauvet sur Tela Botanica. Le prochain congrès du CIN aura lieu en 2017 à Shenzhen en Chine.

Daniel Maurel

## Les champignons pourraient-ils relever les déficits sanitaires et environnementaux de demain ?

On sait déjà que les champignons (surtout les saprophytes) dégradent les matières organiques comme le bois, les feuilles, les déchets divers grâce aux enzymes qu'ils synthétisent. Plusieurs expériences sont en cours dans le monde pour booster des espèces déjà présentes dans les polluants et les amener à digérer ce substrat dans lequel ils se trouvent jusqu'à le détruire. Une de ces expériences est en cours pour dépolluer des terrains souillés par la dioxine générée par un incinérateur sur la commune d'Halluin dans les Hauts de France.

On a aussi trouvé des espèces capables de dégrader et digérer des hydrocarbures. Dans le même esprit plusieurs processus industriels ont été mis au point pour produire du bioéthanol à partir d'un champignon nommé *trichoderma reesei* uti-

lisé pour dégrader la cellulose des végétaux de type *miscanthus* en glucose grâce aux enzymes des champignons. Par la suite, avec l'aide d'une levure (par exemple *saccharomyces cerevisiae*) le glucose sera converti en bioéthanol. Cette option qui semblait prometteuse a néanmoins le défaut de détourner une grande surface de terre cultivable pour fabriquer du biocarburant.

Aujourd'hui des biocarburants de 3ème génération sont en cours d'étude à partir de microalgues.

Un film produit par Arte réalisé par Anne Rizzo et Thomas Sipp explique bien toutes ces promesses d'avenir : "Les champignons pourront-ils sauver le monde ?". Vous pouvez le trouver sur internet et le télécharger légalement.

Daniel Maurel

**Pour la réalisation de ce bulletin nous nous sommes fortement inspirés des publications suivantes. Merci à leurs auteurs.**

\* Dictionnaire complet "Les champignons et les termes de mycologie", Professeur J. Guillot. Edition Nathan.

\* Larousse des Champignons de France, G. Eyssartier et G. Trimaille. Edition France Loisirs.

\* Panneaux didactiques élaborés par la Société Mycologique de France

# Le règne fongique

Longtemps intégrés au monde végétal, les champignons forment en réalité un groupe à part, parmi ceux des animaux et des plantes. Depuis quelques décennies les progrès de la science en biologie ont fondamentalement modifié les choses.

Autrefois les champignons étaient rangés de manière un peu particulière dans le règne des plantes. Pourtant les scientifiques savent depuis les années 1970, avec les nouveaux moyens d'analyses notamment l'ADN, que les champignons n'ont rien à voir avec les plantes.

Le monde vivant est maintenant divisé en cinq règnes répartis en deux groupes : les procaryotes et les eucaryotes (dont le règne fongique).

En bas de l'échelle les **procaryotes** qui sont des organismes constitués d'une seule cellule sans noyau individualisé parmi lesquels on trouve notamment les bactéries.

Au niveau supérieur les **eucaryotes**, dont font partie les champignons, regroupent les organismes à une ou plusieurs cellules avec un noyau bien différencié contenant les chromosomes. Ces premières cellules sont apparues il y a plus de 2 milliards d'années.

Les eucaryotes restés au stade unicellulaire sont regroupés dans un vaste ensemble qui comporte les protistes avec les algues (diatomées), les protozoaires (amibes), ou encore les myxomycètes, et les oomycètes longtemps considérés comme des champignons. **Les eucaryotes pluricellulaires sont les grandes algues, les animaux, les plantes et les champignons.**

Après cette mise au point, le **règne fongique** renferme cinq grands groupes déterminés par la structure de leur mycélium et par la façon de produire des spores. Les différentes espèces constituent les "**vrais champignons**" et sont les suivantes :

- Les **chytridiomycètes** sont microscopiques et présents en milieu humides. Ils sont pour la plupart saprophytes car ils se nourrissent de matières organiques et quelques-uns sont des parasites de plantes.

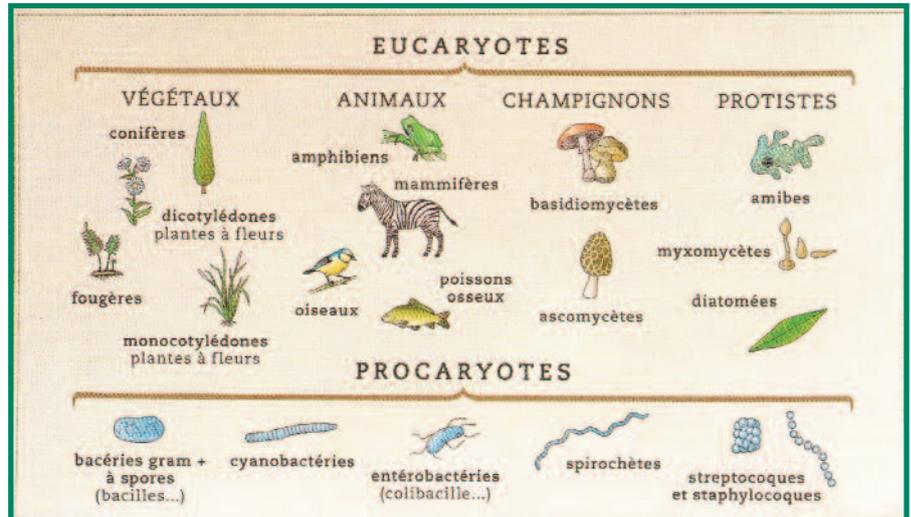


tableau extrait du Larousse des Champignons de France

- Les **zygomycètes** vivent sur le sol ou sur la matière organique (exemple : la moisissure noire du pain). Certains sont des parasites de plantes, d'insectes et petits animaux tandis que d'autres sont symbiotiques avec les plantes.

- Les **glomérormycètes** autrefois classés avec les espèces précédentes sont microscopiques et forment en association avec les végétaux, des mycorhizes\* spécifiques.

- Les **ascomycètes** forment avec les **basidiomycètes** l'ensemble des champignons supérieurs. Les ascomycètes, de loin le plus riche en espèces, libèrent les spores formées à l'intérieur de cellules microscopiques nommées ascus. Les truffes et les morilles sont des ascomycètes.



Morille conique

Les moisissures comme le pénicillium (antibiotique), celles bleu-vert des agrumes, ou mieux des fromages sont des ascomycètes. Les levures de brasseurs de bière et celle du boulanger sont des ascomycètes.

- Les **basidiomycètes** produisent les spores à l'extérieur de cellules situées sur les lames pour les agaricales (amanite par exemple), dans les tubes pour les bolets (cèpe de bordaux), ou dans les aiguillons pour les hydnes (pied de mouton). Les rouilles et les charbons sur des végétaux sont des basidiomycètes.



Amanite tue-mouche

A contrario certains caractères de détermination énumérés ci-dessus n'existent pas dans les espèces de "**faux champignons**" suivantes :

- Les **myxomycètes** se présentent souvent par une masse gélatineuse de forme et de couleur variées. Le plasmode\* qu'il constitue enserme et digère les particules organiques vivantes ou mortes.

- Les **Comycètes** produisent des spores mobiles lorsque l'humidité est suffisante et sont proches de certaines algues. Le mildiou de la vigne est un comycète ainsi que le mildiou de la pomme de terre à l'origine de famines en Irlande au 19ème siècle.

Extraits de :

- Dictionnaire complet "**Les champignons et les termes de mycologie**"
- Larousse des champignons de France

# Passion des Champignons !

**C'est l'histoire d'un petit garçon (on pourrait dire de millions de petits garçons dans le monde).**

Il est dans la forêt avec sa famille. Ils ont l'habitude d'y aller soit parce qu'ils vivent dans sa proximité, soit parce qu'ils vont à la campagne ou à la montagne pour les week-ends ou les vacances.

Selon la saison ils ramassent des pommes de pins sèches ou du petit bois mort pour allumer le feu, ils cueillent des fraises des bois, des framboises, des mûres pour faire des confitures, des salades sauvages : pissenlits, doucette... A la fin de l'été ce sont les noisettes et les châtaignes.

Mais il y a une quête qui intéresse particulièrement le petit garçon, c'est de partir à la recherche des champignons, un peu au printemps où l'on peut quelquefois (mais pas souvent) trouver des morilles puis

des rosés des prés et les faux mousserons qui poussent en cercles et que l'on peut faire sécher sur des fins grillages pour les cuisiner en hiver.

C'est surtout en été et en automne que l'on peut trouver de magnifiques cèpes

de Bordeaux, des girolles

d'un jaune vif cachées sous la mousse ou des chanterelles en tubes bien camouflées dans les fougères. C'est un peu comme une "chasse au trésor" et le petit garçon se sent envahi d'une grande joie et se gonfle de fierté quand il trouve un gros cèpe bien ferme et bien dodu ou une bonne quantité de girolles qui viennent garnir son panier ; à ce moment là, il a l'impression de participer à la subsistance de sa famille. Bien sûr, il y a des consignes : on ne doit cueillir que des espèces bien identifiées et reconnues par toute la famille, mais le petit garçon est curieux et ne peut s'empêcher de contempler les nombreux champignons qu'il croise sur son chemin, ils ont des couleurs chatoyantes : des rouges vifs à points blancs, des

violet luisants ou pâles, ou des blancs comme les rosés des prés mais qui paraît-il sont "poison" quand ils poussent en forêt. Cela l'intrigue et il essaie de se souvenir précisément de la forme et de la couleur des espèces qui l'ont marqué pour chercher dans le livre de son papa s'il arrive à trouver leur nom.

A peine est-il rentré à la maison qu'il a déjà envie de retourner dans la forêt, retrouver le calme des sous-bois, les odeurs mêlées de l'humus, des fleurs, des conifères, des champignons qu'il a pris l'habitude de sentir, et surtout de trouver à nouveau le grand bonheur des belles découvertes. Il semblerait qu'il soit en train de devenir amoureux de la forêt.



**Girolles**

Quelques années plus tard le petit garçon est devenu ado, il s'est découvert d'autres centres d'intérêt mais celui qu'il avait pour la forêt et les champignons est resté intact. Il va toujours "aux champignons", mais à vélo à présent avec son frère

ou un copain. Son père a acheté deux beaux livres de mycologie : "Les champignons comestibles et vénéneux" de A. Maublanc, un volume pour les planches (dessins) l'autre pour les explications. Il a le droit de les consulter à loisir. Il reconnaît de plus en plus d'espèces dont certaines comestibles, comme les sanguins, les trompettes des morts, les russules charbonnières, les coulemelles, les grisets, les clavaires, etc...

Cette passion des champignons lui est restée à l'âge adulte. Bien sûr il y a eu des périodes creuses dues à la vie professionnelle et familiale mais le règne fongique a toujours été présent à son esprit. Et chaque fois qu'il en avait la possibilité, il ne pouvait pas s'empêcher de mettre

le nez dans les bois ou dans les bouquins de plus en plus nombreux sur ses étagères.

Je pense que vous l'aviez deviné, ce petit garçon c'était moi ! (ou plein d'autres). J'ai remis un coup de collier dans l'assouvissement de ma passion au moment de ma retraite, il y a 9 ans, en essayant d'enrichir mes connaissances et encore aujourd'hui, j'apprends quelque chose de nouveau à chaque sortie.

**Amis lecteurs,  
vous qui avez parfois l'envie  
de retrouver des sensations  
vécues dans votre enfance,  
qui sentez le besoins d'approfondir vos connaissances sur  
la nature qui vous entoure, ou  
simplement souhaitez en  
savoir un peu plus sur le  
vaste monde énigmatique  
des champignons,  
rejoignez IASEF.**

Venez avec nous arpenter les sentiers des magnifiques forêts qui nous entourent, vous pourrez même œuvrer pour leur protection et celle de l'environnement. Vous constaterez que ces activités se déroulent avec enthousiasme dans une convivialité peu commune.

Selon de nombreux scientifiques, cette envie d'aller à la recherche de sa nourriture, qui peut se transformer ou non en passion, est naturelle car elle est quelque part dans nos gènes.

En effet, la chasse, la pêche et la cueillette sont les premiers moyens de subsistance de l'humanité. Les sociétés du paléolithique (il y a 3 millions d'années) ont toutes été composées de chasseurs-cueilleurs.

Alors, vous qui avez une passion pour la chasse, la pêche ou la cueillette des champignons, vous n'en êtes pas responsables : c'est atavique !

**Daniel Maurel**



# sensibilise sur les champignons...

En 2015, IASEF a organisé plusieurs manifestations en direction des scolaires et de la population à Saint-Prix et à Taverny



## 9 au 14 octobre 2015, à Taverny

à la Maison des Loisirs et de la Culture et avec l'association CRATERE (Collectif de Retraités Actifs de Taverny pour Entreprendre et Réussir Ensemble).

- . Chaque jour de nombreux visiteurs (enfants et adultes) pendant les horaires d'ouverture au public de la MLC.
- . Une vingtaine de personnes à la conférence, sans parler des sorties en forêt :
- . Sortie de CRATERE : près de 56 personnes,
- . Sortie de la MLC : près de 25 enfants.



## 4 au 7 novembre 2015 à Saint-Prix,

avec le soutien de toute l'équipe de la Médiathèque Alexandra David-Neel.

IASEF a reçu pendant cette semaine :

- . 270 enfants des écoles de Saint-Prix,
- . Chaque jour de nombreux visiteurs pendant les horaires d'ouverture au public de la Médiathèque,
- . Une quarantaine de personnes à la conférence,
- . Sans parler de la sortie en forêt qui a accueilli près de 90 personnes !

## En 2016, poursuite de notre action :

les 3, 4 et 5 novembre IASEF vous propose de mieux connaître les champignons à Bouffémont :

exposition, conférence, sortie...

Les sorties mycologiques se sont poursuivies en ce printemps... bien que pauvres en cueillettes de champignons comestibles !

### Prochaines sorties

(programme détaillé sur [iasef.fr](http://iasef.fr))

#### Vendredi 9 septembre - Forêt de l'Isle-Adam, Val d'Oise

Rendez-vous à 9 H 20 parking du Carrefour Boucault. Retour vers 12 H 30.

#### Samedi 24 septembre - Forêt de l'Isle-Adam, Val d'Oise

Rendez-vous à 9 H 30 parking de la Porte de Baillet.

Pique-nique auprès du Carrefour Boucault

#### Dimanche 9 octobre - Forêt de Montmorency, Val d'Oise

Rendez-vous à 9 H30 parking de la Foutue Route sur la D192 p

Pique-nique près du parking route du Faîte

**Samedi 15 octobre** - Dans le cadre de la Fête de la Campagne de l'Isle Adam et Béthemont-la-Forêt, IASEF propose une Matinée cueillette - **Forêt de Montmorency**

Rendez-vous à 9 H 30 devant l'église de Béthemont-la-Forêt

Retour vers 12h30

#### Exposition dimanche 16 octobre - Parc Manchez à L'Isle Adam

#### Samedi 29 octobre - Forêt de l'Isle-Adam, Val d'Oise

Rendez-vous 9 H 30 au parking de la Maison Forestière du Bois Carreau

Pique-nique auprès des voitures.

Retour vers 17h30

#### Samedi 19 novembre - Forêt de Montmorency, Val d'Oise

Rendez-vous à 9 H30 parking route du Faîte sur la D 192 P

Pique-nique auprès des voitures

Retour vers 17h30

#### Samedi 26 novembre - Forêt de Carnelle, Val d'Oise

Rendez-vous à 9 H 30 parking de la Pierre Turquoise.

Pique-nique auprès de voitures

Retour vers 17h30

## La cueillette ... suite

est différée, il est indispensable de conserver la cueillette dans un endroit frais en plaçant les champignons retournés sur leur chapeau. La congélation conduit à des résultats quelques fois désastreux.

**Si le moindre doute subsiste, il ne faut pas hésiter à rejeter les champignons concernés.**

Pour éviter les accidents, l'unique moyen est d'apprendre à reconnaître les champignons par leurs seuls caractères macroscopiques, mais la connaissance ne s'acquière pas en un jour. A cet égard, la détermination

à l'aide d'ouvrages de mycologie, aussi belles soient les photographies ou les planches en couleur, est parfois possible mais quelques fois dangereuse. Le livre avec les clés de détermination est un complément fort utile mais la connaissance ne s'acquiert que sur le terrain en compagnie d'un maître expérimenté !

En forêt la trace des ramasseurs amateurs ou professionnels est trop fréquemment marquée de champignons écrasés sous des pieds vengeurs. Le crime de ces espèces fut de n'être point comestibles ou reconnues comme tel. Ce vandalisme gratuit est dommageable pour la nature

(de nombreux champignons vivent en symbiose avec des arbres ou des plantes) et prive le mycologue de matière d'études.

Extraits de :

- Dictionnaire complet "Les champignons et les termes de mycologie"
- Larousse des champignons de France

### Un dernier conseil :

Au retour de la forêt, il est fortement recommandé de s'examiner soigneusement la peau pour vérifier si une tique ne s'y est pas accrochée ; on n'en ressent pas toujours la piqûre car ces insectes inoculent un anesthésiant en se fixant. De plus ces dernières années, on note une recrudescence de tiques qui sont des vecteurs potentiels de la maladie de Lyme.

# Les champignons de nos forêts :

L'Isle-Adam,  
Carnelle,  
Montmorency  
et de nombreux  
bois alentours

Cèpe de Bordeaux



Amanite vaginée fauve



Amanite phalloïde



Polypore soufré



Coulemelles



Trompettes des morts



Girolles



Russules



## Glossaire

\***Dichotomique** : division de quelque chose en 2 éléments que l'on oppose nettement afin d'en constater les différences significatives.

\***Macromycète** : Un macromycète est un champignon, un mycète, dont les sporophores sont visibles à l'oeil nu

\***Micromycète** : un micromycète est un champignon, un mycète de très petite taille ou microscopique

\***Mycète** : Dénomination scientifique des champignons

\***Mycorhize** : association entre le mycélium d'un champignon et les racines d'une plante

\***Plasmode** : cellule à plusieurs noyaux

\***Sporophore** : appareil portant les cellules reproductrices des champignons (anciennement dénommé carpophore)

\***Taxonomie** : Science, branche de la biologie (aujourd'hui moléculaire) qui a pour objet de décrire les organismes vivants et de les regrouper en entités appelées « Taxons » pour les identifier, les nommer et enfin les classer et les reconnaître par l'intermédiaire de clefs de détermination dichotomiques\*

Bulletin N° 28

Dépôt légal à parution, N° ISSN 2115-4333, Reprographie : CALVA,

Directrice de la publication : Catherine Allieux,

Rédaction : les membres du CA de IASEF, édité par IASEF,

Initiatives et Actions pour la Sauvegarde de l'Environnement et des Forêts,

Centre associatif : Françoise Bonn - 14, rue Théodore Prévost - 95290 L'Isle-Adam



www.iasef.fr