

Quelques notions ou idées fondamentales à retenir

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

■ Ce qu'on appelle communément « champignon » représente l'appareil reproducteur de l'organisme fongique. Le champignon proprement dit (mycélium) est invisible et enfoui dans son milieu de vie.

■ Il existe environ 35 000 espèces de champignons en France. Cette diversité considérable est fragile, soumise à l'intégrité des écosystèmes. Il faut la respecter.

■ Cette diversité rend difficile l'identification des espèces, ce qui accroît le risque pour les récolteurs mal informés, qui peuvent confondre espèces toxiques et comestibles.

■ Santé : des produits diététiques, des antibiotiques, sont issus de champignons. La recherche de nouveaux médicaments d'origine fongique est très active.

■ Alimentation : les champignons participent aux fermentations de nombreux aliments. Sans eux, pas de pain, de vin,, ni de fromages !

■ Toxines : des moisissures produisent des toxines dans des denrées alimentaires mal conservées et peuvent rendre dangereuse leur consommation.



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

Office National des Forêts



Des associations à votre service

Coordination de la Semaine du Champignon

- **Société mycologique de France :**
20, rue Rottembourg, 75012 - Paris.
<http://www.mycofrance.org>
- **Fédération des associations mycologiques méditerranéennes :**
B.P. 54. 13302 - Marseille Cedex 03.
<http://pagesperso-orange.fr/famm/>
- **Fédération des associations mycologiques de l'Ouest :**
16, boulevard Auguste-Peneau, 44300 - Nantes.
<http://famo.fr/>
- **Fédération mycologique et botanique Dauphiné-Savoie :**
Le Prieuré, 144 place de l'Eglise, BP Mairie n°1
74320 - Sévrier
<http://www.fmbds.org/>
- **Fédération mycologique de l'Est :**
152, Hameau le Berger, Froideval, 90400 - Andelnans.
<http://mycofme.free.fr/accueil.php>



avec la participation des ASSOCIATIONS ET SOCIÉTÉS DE VOTRE RÉGION qui sont à votre service.



Sous le haut patronage du Ministère de l'écologie, de l'énergie, du développement durable et de l'aménagement du territoire



Dessin de Roland SABATIER

10 - 18 octobre 2009

Ni animaux, ni végétaux, les champignons offrent des facettes multiples et variées. Bien au-delà de leur usage gastronomique, ils possèdent d'innombrables implications, positives ou négatives, dans la vie quotidienne, dans la nature, dans l'économie, etc.

- Les manifestations organisées dans le cadre de cette semaine nationale ont pour but de vous aider à en découvrir quelques aspects.



Sans champignons, pas de forêt !

Les champignons jouent un rôle fonctionnel essentiel dans les écosystèmes !

Le champignon tire sa nourriture de son substrat.

Il peut :

- DÉCOMPOSER des matières organiques mortes ;
- S'ASSOCIER AVEC DES PLANTES dans une relation à bénéfices réciproques (symbiose) : c'est le cas des **lichens** (association avec une algue) et des **mycorhizes** (association avec un végétal chlorophyllien, au niveau de ses racines) ;
- PARASITER un être vivant, en lui portant préjudice.

Dans tous les milieux naturels, les champignons sont présents et « travaillent » pour le bon fonctionnement de l'écosystème : les décomposeurs **RECYCLENT**, les parasites **RÉGULENT** les populations, les partenaires de symbioses **AIDENT LES VÉGÉTAUX** de manière décisive.

En forêt, par exemple, les arbres sont aidés par les champignons symbiotiques, qui leur procurent des nutriments, des hormones, des « médicaments », etc.

Sans les champignons, les forêts n'auraient pas la même physionomie que ce que l'on connaît.

Respectez l'écosystème en ne ramassant que des quantités modérées de champignons (il existe des limites quantitatives réglementaires dans certains départements). Ne pratiquez jamais le ramassage par grattage ou ratissage, qui perturbe gravement le milieu naturel, et oubliez le coup de pied à l'espèce toxique !

Contribuez au respect de notre environnement en donnant le bon exemple : ne cueillez que ce qui vous intéresse, n'écrasez pas les champignons inconnus, et laissez le moins de traces possibles de votre visite !

Consommation de champignons

Attention danger !

Si certains champignons sont de bons comestibles, d'autres sont de redoutables toxiques.

Tous les ans des consommateurs de champignons sauvages meurent par ignorance, inconscience, excès de confiance en soi ! Les risques encourus sont réels, et il n'existe pas d'antidote aux espèces mortelles.

L'identification précise, avant toute consommation, est indispensable pour savoir si un champignon est comestible ou non.

Ne tolérez AUCUN LAXISME dans ce domaine :

Les dictons qui généralisent la prétendue comestibilité de telle « catégorie » de champignons menacent celui qui les suit aveuglément.

Ne mettez pas en danger votre vie, votre santé et celles de vos amis et proches : **faites toujours confirmer la totalité de vos récoltes par un connaisseur** (adressez-vous à votre pharmacien ou à l'association mycologique la plus proche), et ne consommez aucun spécimen sur lequel vous auriez le moindre doute. N'acceptez de champignons que de personnes dont les compétences mycologiques sont clairement établies.

Ne consommez que des champignons à l'état adulte et en parfait état : les risques de confusion sont importants avec de trop jeunes exemplaires, et els spécimens trop vieux peuvent devenir dangereux par altération.

Certains champignons accumulent les polluants (métaux, radioactivité). Ne consommez pas de champignons ramassés près de routes, industries, incinérateurs, etc.

Évitez de ramasser et stocker les champignons dans des sacs en plastique, où ils fermentent. N'achetez que des champignons frais et non altérés.

CENTRE ANTI-POISONS

ANGERS	02 41 48 21 21	PARIS	01 40 05 48 48
BORDEAUX	05 56 96 40 80	REIMS	
GRENOBLE		RENNES	02 99 59 22 22
LILLE	08 25 81 28 22	ROUEN	
LYON	04 72 11 69 11	STRASBOURG	03 88 37 37 37
MARSEILLE	04 91 75 25 25	TOULOUSE	05 61 77 74 47
NANCY	03 83 32 36 36		

Consommation de champignons : quels sont les risques ?

Les connaissances en matière de toxicologie évoluent constamment !

De nouvelles intoxications et de nouveaux mécanismes toxiques sont découverts ou précisés chaque année :

Le tricholome équestre (jaunet, bidaou) s'est révélé mortel à l'occasion de consommations en quantité déraisonnable. Il est actuellement interdit à la vente.

Le paxille enroulé, consommé dans certains pays d'Europe de l'Est, peut entraîner, par des mécanismes immunologiques complexes, des perturbations biologiques mortelles. Sa consommation est aujourd'hui très déconseillée.

Certaines espèces largement utilisées comme les armillaires (*Armillaria ostoyae*, en particulier), les bolets granulés (*Suillus granulatus*), l'oreille-de-Judas (*Auricularia* sp.), etc., donnent lieu à la description de nouveaux syndromes plus ou moins préoccupants.

Il est de plus en plus important de préconiser la modération en matière de consommation de champignons, surtout s'il s'agit de la première consommation d'une espèce donnée (et même si toutes les garanties en matière d'identification ont été prises !).

Les champignons réagissent aux changements de l'environnement et, comme tous les êtres vivants, peuvent modifier leur aire de répartition :

Expansion, migration d'espèces méridionales vers le Nord dans le cadre du « réchauffement climatique »... *Amanita proxima* (qui provoque une atteinte rénale) a été notée en Picardie, alors qu'elle était limitée au sud de la Loire jusqu'alors. D'autres, comme *Omphalotus olearius* (pleurote de l'olivier), pourraient faire de même. Leur apparition dans de nouvelles régions, et leur ressemblance avec des espèces comestibles, peuvent mettre en danger des consommateurs imprudents ou mal informés.

Les syndromes toxiques connus restent d'actualité...

Beaucoup de problèmes gastro-intestinaux généralement bénins sont dus aux champignons... mais d'autres syndromes sont beaucoup graves et même parfois mortels ; ils concernent le foie, le rein, les muscles, le système sympathique et parasympathique, le sang, etc. Parmi les responsables de ces problèmes graves, certaines espèces sont très fréquentes. La plus grande prudence est nécessaire.

À retenir : un syndrome apparaissant tardivement avec un repas suspect est généralement plus sérieux qu'une intoxication à déclenchement rapide.