

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.

CENTRES ANTI-POISONS

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



Conception graphique : Jean-Charles PAILLIER, BTS Industries graphiques, Limoges, 2008

Des associations à votre service

Coordination de la Semaine du Champignon

Société mycologique de France

20, rue Rottembourg, 75012 - Paris
<http://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 du Dauphiné-Savoie

Le Prieuré, 144 place de l'Eglise, BP Mairie n°1
74320 - Sévrier
<http://fmbds.org/>

Fédération mycologique de l'Est

152, Hameau le Berger, Froideval, 90400 - Andelnans
<http://mycofine.free.fr/>



avec la participation des ASSOCIATIONS MYCOLOGIQUES
DE VOTRE RÉGION qui sont à votre service.
avec le soutien du Ministère de la Santé, de la Jeunesse,
des Sports et de la Vie associative.

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



13 - 19 octobre 2008

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, 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 !

Une morale écologique et civique de la cueillette est indispensable : les champignons viennent dans des bois privés ou publics et on doit y respecter la nature et les lois.



Consommation de champignons



Attention danger !

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

L'identification précise 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.

N'acceptez de champignons que de personnes dont les compétences mycologiques sont clairement établies.

Ne consommez que des champignons à l'état adulte : les risques de confusion sont importants avec de trop jeunes exemplaires.

Les risques encourus peuvent aller jusqu'à la mort, par atteinte du foie, des reins, du sang, etc.

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

Des spécimens trop vieux peuvent devenir dangereux ; ne consommez que des champignons en parfait état.

Évitez de ramasser et stocker les champignons dans des sacs en plastique où ils fermentent facilement. Dans le commerce, n'achetez que des champignons frais et non altérés.



Champignon et vie courante effets bénéfiques ou néfastes

Les champignons sont partout, amis et ennemis !

Sans le savoir, nous côtoyons les champignons en permanence. Voici quelques exemples :

Alimentation : sans champignons, pas de pain, de vin, de fromages, etc. !

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

Biotechnologies : les champignons ou des produits dérivés sont des auxiliaires en chimie, lutte biologique, résolution de problèmes environnementaux, etc.

Pathologie : les parasites attaquent les animaux (dont l'homme) ou les végétaux (forêts, agriculture), avec des retombées économiques parfois catastrophiques.

Dégradation de matériaux : bois, papiers, cuirs et autres matières sont détruits par certains champignons. Dans les habitations, la mûre peut ruiner en quelques mois une charpente, un plancher en bois, etc.

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

Ces quelques exemples d'implication positive ou négative des champignons dans la vie quotidienne sont très fragmentaires

