

VIVE L'AUTOMNE, LA SAISON DES CHAMPIGNONS !

Publié le 9 octobre 2024



par Laetitia Theunis

Ils montrent enfin le bout de leur nez ! Les champignons se sont fait attendre. La faute à un printemps pluvieux et à un été sans réel coup de chaud. Les irruptions massives de sporophores (la forme aérienne du champignon) font généralement suite au stress causé par une sécheresse talonnée par une période humide, ce qui est loin d'avoir été le cas cette année.

Ce premier dimanche d'automne, les membres de la [Société Botanique de Liège](#) se sont donné rendez-vous à Vielsalm. Les mycologues ont arpenté les sentiers afin de réaliser un inventaire des espèces de champignons observées dans le Grand-Bois. En l'espace d'à peine deux heures, pas moins d'une centaine de noms latins ont été inscrits dans les calepins. De quoi réjouir les participants.

C'est que, ces 13 et 14 octobre, se tient la [grande exposition annuelle de champignons](#) à l'[Observatoire du Monde des Plantes](#), que la Société Botanique organise sur le campus du Sart-Tilman de l'Université de Liège. Pour la plupart, les champignons exposés auront [été cueillis la veille](#), souci de fraîcheur oblige. L'abondance de début octobre est de bon augure pour permettre au public de découvrir une large diversité de champignons lors de cet événement. « On espère avoir quelque 300 espèces à montrer », commente Francis Dechany, mycologue au sein de la Société Botanique de Liège.



De nombreuses espèces de champignons retrouvés sur notre territoire sont toxiques © Laetitia Theunis

Danger de mort

Comme chaque année, nombreux devraient être les mycophages à profiter de l'occasion pour faire identifier leur récolte par les spécialistes présents. C'est que beaucoup de champignons de notre contrée sont toxiques. Quelques-uns font même passer de vie à trépas.

C'est le cas de l'amanite phalloïde. Un pied blanc, gonflé à sa base par une protubérance blanche qui ressemble à un demi-œuf (que l'on appelle la volve), muni d'un anneau et surmonté d'un chapeau verdâtre finement strié de noir protégeant des lames : c'est le costume que revêt le champignon mortel numéro un en Belgique. « Sa toxicité s'exprime en détruisant doucement le foie. Les premiers symptômes, irréversibles, apparaissent après 4 ou 5 jours », explique Philippe Voss, pharmacien et mycologue au sein de la Société Botanique de Liège.

Une cueillette en toute sécurité

Lorsque l'on va aux champignons, la vigilance est de mise. Particulièrement en cas d'activité en famille. Un enfant peut facilement glisser, à l'insu de ses parents, un champignon toxique dans le panier de cueillette. « Dans tous les cas, après la récolte, il faut impérativement observer et identifier les champignons un à un. Et celui qu'on ne connaît pas, on le jette », conseille Philippe Voss.

Francis Dechany pointe d'autres bonnes pratiques, comme veiller à bien séparer les récoltes. C'est-à-dire à mettre dans un même panier, les champignons comestibles que l'on connaît. Et dans un autre, ceux en attente d'identification. « Cela permet d'éviter que les champignons comestibles ne soient contaminés par des spores toxiques. »

Par ailleurs, il faut à tout prix bannir les récoltes sur des sols pollués. En effet, globalement, les champignons concentrent les polluants, comme les métaux lourds et les composés radioactifs. « Cela me permet d'insister sur un point : les champignons ne sont pas des aliments, mais des condiments contenant de la chitine, une substance que notre corps n'est pas capable de digérer. Dès lors, il ne faut jamais en manger en trop grandes quantités.»

Côté pratique, on préfère le panier en osier au sac en plastique, car dans ce dernier, les précieux sporophores sont écrasés, ce qui favorise leur dégradation. « Il faut aussi veiller à ne récolter que des champignons frais, donc pas en décomposition ou plein de vers. A contrario, attention à ne pas les cueillir trop jeunes, car certains critères morphologiques clés de détermination pourraient ne pas encore être formés », précise Francis Dechany.



Un géastre © Laetitia Theunis



Le laccaire améthyste (*Laccaria amethystina*) est comestible. On préfère son chapeau au pied, assez fibreux © Laetitia Theunis

Attention aux apps !

On ne s'improvise pas cueilleur mycophage. Pour les accompagner dans leurs premiers pas dans le monde des Fungi, nombre de gourmands optent pour un guide mycologique à glisser dans le sac à dos. Dans les librairies, difficile de faire son choix tant l'offre est large. « Souvent, les gens utilisent des guides papier bon marché sous prétexte qu'ils n'envisagent pas de devenir mycologues. Mais ces livres ne décrivent que peu d'espèces, parfois à peine 100 ou 200, alors qu'il y en a plusieurs milliers rien qu'en Belgique. Le risque d'une mauvaise identification est dès lors important », alerte Philippe Voss.

Mieux vaut donc opter pour un guide bien fourni. Et de date de parution récente, car de nombreux champignons sont passés du statut « comestible » à celui de « toxique » ces dernières années. Cela s'explique par la prise en compte de cas de personnes intolérantes à certaines substances produites par des champignons.

Quid des applications de reconnaissance sur smartphone ? Pour Francis Dechany, il faut clairement s'en méfier. « Les déterminations ne sont pas toujours correctes. Parfois, cela est dû au fait que la photo prise ne révèle pas des parties importantes du champignon, comme la présence de lames, d'un anneau, de cortine, d'une volve, etc. Si des détails cruciaux manquent, il est aisé de confondre une espèce toxique avec une espèce comestible. »

Une autre manière d'apprendre à reconnaître à coup sûr certaines espèces phares est de participer à des balades mycologiques. Il y en a pléthore dans toute la Wallonie en ces mois d'automne. Bonnes cueillettes !



La russule ocre et blanche (*Russula ochroleuca*) est assez commune, mais non comestible © Laetitia Theunis



Le champignon sparassis crêpu (*Sparassis crispa*) est un bon comestible © Laetitia Theunis