

# Recommandations et mises en garde



Le Parc de la Forêt d'Orient abrite près de 800 espèces de champignons qui ont tous un rôle prépondérant dans le fonctionnement des écosystèmes. Il est donc important de les respecter et de les protéger.

Quelle que soit la finalité de la récolte (consommation, identification ou étude spécifique d'espèces), voici quelques conseils :

## Conseils destinés aux cueilleurs:

- récolter des exemplaires adultes (ni trop jeunes ni trop vieux) et sains, dans des paniers ou des cagettes munies d'une ficelle, afin de les transporter convenablement,
- séparer les espèces comestibles et connues des espèces inconnues ou suspectes à identifier,
- proscrire les sacs en plastique dans lesquels les champignons, même comestibles, pourrissent rapidement en produisant des toxines responsables d'empoisonnement,
- ne récolter que la quantité nécessaire à l'étude ou à la consommation, afin de préserver la pérennité de la station,
- prélever le Carpophore\* en entier pour l'identification en notant si possible les caractères pouvant être fugaces (Anneaux\*, traces de Voile\*, couleur du lait, odeur, etc.), et les indications écologiques (nature du sol, végétation associée).

## Conseils destinés aux consommateurs :

- ne jamais oublier que certains champignons sont très toxiques, pouvant dans certains cas entraîner la mort, et qu'il n'existe aucune méthode simple pour savoir si un champignon est comestible. Seule l'identification exacte de l'espèce renseigne sur sa comestibilité, si elle est connue, car de nombreuses espèces sont encore de comestibilité inconnue,
- ne pas récolter de champignons en bord de routes très fréquentées (accumulation de plomb) ou dans les espaces cultivés (engrais, pesticides),
- consommer rapidement (dans la journée si possible) car les champignons se conservent très mal,
- s'abstenir de consommer des champignons crus, car de nombreuses espèces, même comestibles (Morilles, Golmotte) renferment des toxines, heureusement détruites à la cuisson. De plus, les champignons et les baies sauvages absorbés crus, peuvent transmettre des maladies parasitaires redoutables (échinococcose alvéolaire),
- toujours bien faire cuire les champignons, la plupart étant coriaces et indigestes,
- en manger en petite quantité, et éviter d'en consommer plusieurs fois de suite,
- respecter la législation en vigueur, concernant les quantités autorisées et les lieux de récoltes,
- respecter l'environnement en réduisant le plus possible le piétinement et ne pas détruire sauvagement les espèces toxiques utiles à l'équilibre des écosystèmes.

*Anneau\* : ornement du pied de forme circulaire, correspondant au reste du Voile\* partiel.*

*Carpophore\** : ce terme désigne la « fructification » du Mycélium\*, c'est-à-dire en fait ce qu'on appelle communément le « champignon » tel qu'il apparaît à l'observateur et qu'on le récolte.

*Mycélium\** : appareil végétatif du champignon, formé de filaments en général non visibles à l'air libre.

*Voile\** : enveloppe entourant totalement le champignon (Voile général) ou certains organes (Voile partiel) au début de sa croissance.

Jean Claude Vermeulen

(Société Auboise de Botanique)

Texte issu du courrier scientifique spécial champignons du Parc

---

### En savoir plus

#### Nos partenaires

##### **Société Auboise de Botanique**

10 rue du Vélo, 10000 TROYES

##### **Association Champenoise de Sciences Naturelles**

7 rue du Maréchal Leclerc, 10600 LA CHAPELLE ST LUC