

## Côté champignons...dans la forêt de Léca -1er octobre 2006

Lors de cette sortie, les participants écoutaient avec intérêt les explications de Louis et de Serge. Les botanistes studieux et attentionnés n'ont pas perdu une seule brique du savoir de leurs accompagnateurs.

Pourtant, à l'heure du repas, il manquait quelques personnes, qui, alertées par le premier cèpe, se sont éparpillées dans la forêt, animées d'une subite fièvre mycophage.

Les bolets (*Boletus edulis*) n'abondaient pas mais ils étaient superbes, sains à croquer.

*Boletus calopus* et *erythropus* sont venus compléter la collection des bolets mais en très petit nombre.

Girolles et trompettes des morts se sont comptées à l'unité.

Les meuniers (*Clitopilus prunulus*) poussaient abondamment mais les risques de confusion avec les clitocybes blancs, redoutables, ont limité la cueillette.

Les gomphides glutineux, si prisés en Catalogne du Sud, ont provoqué des grimaces chez les consommateurs en puissance, lorgnant avec dégoût la cuticule gluante et visqueuse...

Le paxille enroulé, *Paxillus involutus*, très toxique et parfois mortel accompagnait son cousin, le *Paxillus atrotomentosus*, aussi douteux que lui...

A noter l'exubérance des amanites citrines, et des *Suillus grevillii*.

Photos de quelques champignons observés :



### *Lactarius deterrimus*

Il fait partie des fameux « rovellons » catalans mais n'égale pas la saveur du *Lactarius deliciosus*.  
Il pousse exclusivement sous les épicéas.

Meilleure façon de le cuisiner : grillé !



*Boletus erythropus*, ou « récompense des mycologues », présente sur son pied, une pigmentation (et non un réseau) de couleur rouge.

Même si la chair bleuit, (signe de toxicité pour nos ancêtres), il est comestible et retrouve sa couleur d'origine, après la cuisson.



L'amanite citrine a été longtemps considérée comme mortelle. Il a été démontré qu'elle est comestible, mais la confusion possible avec l'amanite phalloïde...doit nous rendre extrêmement prudents !

A éviter donc.

Notons son nom catalan : « Reig bord groc »

Le « reig » est l'amanite des Césars, unanimement appréciée.

« Bord » signifie bâtard pour les humains, sauvage, pour les végétaux.

Pour les champignons, cet adjectif, attribué à un bon nombre de champignons, a une connotation péjorative et s'applique à des espèces qui font

partie d'une famille, dont les membres sont « notoirement » reconnus pour leur valeur gastronomique.

Mais ceux que l'on traite de « bords » sont en quelque sorte des faux frères dont il faut se méfier.

Autre exemple : « L'oriol ou reig bord » est l'orange « sauvage », c'est-à-dire l'amanite tue mouches, espèce dangereuse.

Le nom catalan qui emploie ce terme « bord » doit donc éveiller notre vigilance !

Cependant il est inutile de les détruire, ils ont leur utilité écologique, au même titre que les autres champignons :

L'arbre et le champignon vivent en une symbiose mutuellement bénéfique : le champignon tisse autour des racines de l'arbre un manteau fongique, développe ensuite « le réseau de Hartig » qui pénètre dans les cellules des racines et radicelles. A ce stade, racines et champignons sont intimement liés et l'arbre ou la plante se nourrissent à travers ce filtre. Il se développe ensuite autour de l'arbre un immense filet d'hyphes qui va capter eau et éléments nutritifs, bien au-delà du système racinaire de l'arbre et que le champignon « offre » à son hôte. Il retient au passage, les substances nocives, comme les métaux lourds, ou l'excès de calcaire. Il le préserve également, par son pouvoir antibiotique, d'éventuelles attaques de bactéries ou de parasites.

En retour, le végétal envoie vers ses racines, les sucres élaborés par la photosynthèse, substances organiques que le champignon, dépourvu de chlorophylle, ne peut fabriquer. C'est ainsi que fonctionnent les lactaires, les hygrophores, les bolets etc., avec leurs arbres de prédilection.

Les champignons saprophytes (Clytocybes, Lepista, Polyporus, Peziza, Agaricus, Phallus, Clavaria etc.) participent à la décomposition des feuilles, des débris végétaux, des souches mortes.

Par ce procédé de bio réduction, ils humidifient et enrichissent le sol de sels minéraux.

Seuls les parasites ont un rôle nocif ; ils puisent les substances organiques directement, chez les êtres vivants. Les blessures favorisent l'installation des spores transportées par le vent ou par les insectes. Le mycélium pénètre et se développe alors dans les tissus, libérant toxines, enzymes et antibiotiques qui affaiblissent l'hôte.

Quels sont les coupables ? le *Piptoporus betulinus*, certains polypores, les armillaires, l'oudemansielle etc.

Retournons, après cette petite digression, à nos photos.



*Cystoderma amianthinum*

Même s'il est commun sur les terrains acides et moussus, sous les conifères surtout, il retient notre regard par la délicatesse de sa silhouette et l'harmonie de ses couleurs automnales.



*L'hypholoma fasciculare*

Il colonise les souches de conifères ou de feuillus. Très commun, il ne disparaît que pendant les mois les plus froids de l'année.

Il est toxique et contredit ainsi le dicton catalan qui affirme que « tots els bolets de soca son bons » (tous les champignons de souche sont bons) ;

La pleurote de l'olivier, toxique, (*Omphalotus illudens*), qui illumine de son jaune orangé souches d'oliviers ou de châtaigniers, peut également servir d'exemple.

A travers les paroles de Serge et de Louis, la forêt de Léca nous a transmis son histoire, ses conditions de vie, liées au climat et à l'intervention de l'homme.

Ses arbres nous ont parlé, certains souffrent, comme ces conifères malencontreusement plantés à l'ombre de grands hêtres, d'autres prospèrent en toute majesté...

Liés à leur pied, les champignons apparaissent fugitivement, mais reviennent toujours, même si l'homme les exploite aussi...

Objets de croyances ancestrales, les générations antérieures les ont reconnus et les ont nommés. La fantaisie de leurs formes et de leurs couleurs, leur étonnant pouvoir d'adaptation, éveillent toujours notre imaginaire, notre curiosité.

C'est pour cela que les champignons, habitants perpétuels des forêts, ont eux aussi leur histoire!

Marie Ange Llugany

Liste des champignons déterminés lors de cette sortie

<b>Nom scientifique</b>	<b>Nom vernaculaire</b>	<b>Nom catalan</b>	<b>Propriétés</b>
1. <i>Amanita citrina</i>	Amanite citrine	Reig bord groc	Suspect
2. <i>Amanita muscaria</i>	Amanite tue mouches	Oriol foll, reig bord	Toxique
3. <i>Amanita rubescens</i>	Golmotte	Cua de cavall	Comestible cuit
4. <i>Boletus appendiculatus</i>			
5. <i>Boletus calopus</i>		Mataparent amarg	
6. <i>Boletus edulis</i>	Cèpe de Bordeaux	Cep	Comestible
7. <i>Boletus erythropus</i>	Bolet à pied rouge	Mataparent de cama roja	Comestible bien cuit
8. <i>Clitopilus prunulus</i>	Meunier	moixerno blanc	Comestible
9. <i>Cratarellus cornucopioides</i>	Trompette des morts	Trompeta	comestible
10. <i>Cystoderma amianthinum</i>			
11. <i>Cystoderma carcharias</i>	Cystoderme dentelé		
12. <i>Gomphidius glutinosus</i>		Cama de perdiu, mocosa	
13. <i>Hygrophoropsis aurantiaca</i>	Fausse girofle	Fals rossinyol	
14. <i>Hygrophorus penarius</i>		Escarlot	
15. <i>Hypholoma fasciculare</i>	Hypholome en touffe	Flota de pi	Non comestible
16. <i>Hypholoma sublatericum</i>			
17. <i>Laccaria amethystina</i>		Pimpinella morada petita	Comestible
18. <i>Lactarius deterrimus</i>			Comestible
19. <i>Lactarius plumbeus</i>			
20. <i>Lactarius rugatus</i>		Lleterola vermella	
21. <i>Lactarius torminosus</i>	Lactaire à toison	Rovello de cabra	Toxique
22. <i>Leccinum variicolor</i>	Le ramoneur		Comestible
23. <i>Leccinum versipelle</i>			
24. <i>Lepista inversa</i>		Pampeta	Comestible
25. <i>Macrolepiota gracilentata</i>			Comestible
26. <i>Paxillus atrotomentosus</i>			
27. <i>Paxillus involutus</i>	Paxille enroulé		Mortel
28. <i>Peziza badia</i>			
29. <i>Ramaria aurea</i>		Peu de rata groc	
30. <i>Ramaria botrytis</i>	Clavaire chou fleur	Peu de rata,col-i-flor	Comestible
31. <i>Ramaria formosa</i>		Peu de rata bord	
32. <i>Ramaria pallida</i>			
33. <i>Russula cyanoxantha</i>	Russule charbonnière	Llora	Comestible
34. <i>Russula emetica var. silvestris</i>			Toxique
35. <i>Russula grisea</i>			
36. <i>Suillus grevillei</i>			
37. <i>Suillus luteus</i>	Nonette voilée	Vaqueta	
38. <i>Suillus flavidus</i>			
39. <i>Tricholoma pseudoalbum</i>			Sans valeur
40. <i>Tricholoma terreum</i>	Petit gris	Fredolic	
41. <i>Xerocomus chrysenteron</i>		Mataparent de carn groga	Comestible