

UN CHAMPIGNON : UN NOM

Jonathan Jensen Lynch, passionné de mycologie et propriétaire de Vers Forêt
Roger Larivière, biologiste et consultant

L'engouement pour la cueillette des champignons sauvages *pousse comme des champignons* ces dernières années, disons-le. Jumelée, au début, à des randonnées pédestres, cette activité est devenue une passion à cause de la grande diversité des formes, des couleurs, des odeurs et des saveurs de ces êtres vivants.

Toutefois, les craintes de consommer les champignons ne disparaissent pas automatiquement à la suite de la lecture d'un guide ou après avoir suivi un atelier. Cette attitude est très saine : nul ne peut consommer de façon sécuritaire un champignon **sans lui avoir donné un nom**, en latin si possible. C'est essentiel!

Certaines espèces sont toxiques, d'autres mortelles. En forêt boréale, nous retrouvons au moins deux espèces identifiées comme mortelles : amanite vireuse et galérine marginée. Une espèce printanière est devenue depuis quelques années toxique à long terme, les toxines s'accumulant dans notre organisme avec le temps; c'est le cas du gyromitre commun, appelé jadis gyromitre comestible. Des toxines dans un champignon comestible, ce n'est pas exceptionnel. Il faut savoir que les morilles, faisant partie des meilleurs champignons au monde, doivent être cuites pendant plusieurs minutes, permettant aux toxines de s'évaporer. C'est la raison pour laquelle les cueilleurs de morilles ont tendance à léguer l'emplacement de leurs talles... sur leur testament!

Le travail d'identification n'est pas une mince tâche; même les grands spécialistes doivent utiliser des réactifs chimiques, un microscope et même des tests d'ADN, ce qui n'est pas à la portée de tous. Ces mycologues rassurent les amateurs qui ont besoin de leur expertise puisqu'il est souvent impossible d'identifier le champignon convoité, même s'il est magnifique.

Le débutant doit devenir un observateur futé. Plusieurs étapes seront rigoureusement suivies, et l'une d'elles est de regarder la surface inférieure du chapeau (s'il est présent). Les champignons à lames posent le plus de problèmes alors que ceux qui ont des plis (chanterelles), des dents (hydnes) ou des tubes (bolets) sont des groupes moins problématiques. Mais encore là, être capable de reconnaître ces différences n'est pas toujours facile et il est toujours préférable de suivre des ateliers.

Une question nous revient de temps à autre : y a-t-il des champignons hallucinogènes en forêt boréale? Et la réponse est oui! L'un d'eux est connu de tous : l'amanite tue-mouches. Ses effets hallucinogènes étaient



L'amanite tue-mouche est l'un des champignons toxiques de la forêt boréale. Il possède des propriétés hallucinogènes

connus des chamanes de Sibérie depuis très longtemps. Les Amérindiens, dont les ancêtres sont venus de cette contrée il y a plus de 10 000 ans en migrant par la Bérिंगie, ont conservé l'usage de ce champignon dans leurs traditions. En forêt boréale, le panéole ceinturé, hallucinogène également, affectionne particulièrement le fumier de cheval.

Dans le même ordre d'idées, peut-on trouver dans nos forêts le *Psilocybe cubensis*, ce petit champignon brun hallucinogène (appelé communément *Magic mushroom*)? Non, toutefois, quelques espèces de *psilocybe* poussent en forêt boréale. Ces exemples nous démontrent qu'il existe des champignons dangereux dont il faut continuellement se méfier.

C'est la raison pour laquelle nous présentons premièrement quelques champignons comestibles, à chapeau brun ou beige et à lames, puisque ceux appartenant à ce grand groupe sont très souvent difficiles à identifier. Nous terminons en présentant trois champignons de la forêt boréale rencontrés en été et en automne, très toxiques ou mortels, et qui ont des sosies. Une extrême prudence est de mise, encore une fois.

Dans la vie de tous les jours, on dit « l'erreur est humaine », mais en mycologie, on dit plutôt « l'erreur peut être fatale » ou « ce pourrait être ta dernière erreur ». Ces faux pas arrivent plus souvent qu'on peut le croire, mais ils passent souvent inaperçus. On prend une espèce comestible pour une autre, alors ni vu ni connu... Là où ça se gâte, c'est quand une espèce mortelle ou fortement toxique est confondue avec une espèce comestible. Il faut donc connaître parfaitement les espèces comestibles que l'on souhaite consommer, mais aussi être au courant des possibles sosies...

Nom français Nom latin	Principales caractéristiques
Armillaire commun <i>Armillaria ostoyae</i> 	4-10 cm de diamètre, avec des écailles dressées brunes au centre du chapeau; lames blanches ou beiges; chair blanche; pied garni d'un anneau cotonneux; en touffes denses au sol. Comestible, le chapeau surtout. Très abondant en septembre. <small>Photo : Roger Larivière</small>
Cortinaire ridé <i>Cortinarius caperatus</i> 	5-12 cm de diamètre; ovoïde puis étalé, mamelonné, beige; lames blanchâtres; chair blanchâtre; pied fibreux garni d'un anneau mobile; isolé dans les mousses de sphaignes; Comestible, chapeau seulement. <small>Photo : Roger Larivière</small>
Amanite fauve <i>Amanita fulva</i> 	4-8 cm de diamètre, d'abord conique puis étalée à maturité, mamelonnée, à marge sillonnée; lames blanches; chair blanche et mince; pied avec une volve membraneuse tachée de brun orangé; isolée ou en petits groupes. Comestible en entier. <small>Photo : Roger Larivière</small>

Comparons d'abord deux cas où les espèces sosies sont toutes comestibles et deux autres où on compare une espèce comestible avec une espèce mortelle.

Au Québec, il existe plus d'une trentaine d'espèces de russules à chapeau rouge. Une méprise à ce sujet entraîne seulement des désagréments gustatifs, car les russules du Québec ne sont pas toxiques. Certaines sont très âcres, voire nauséuses, alors que d'autres ont un goût doux et agréable.

	Russule de Peck	Russule émétique	Russule des marais
			
	Photo : Louise Fortin & Réjean Perreault	Photo : wikipédia	Photo : Joseph Nuzzolese
Diamètre du chapeau (cm)	3 à 10	5 à 10	5 à 15 (20)
Saveur	douce à légèrement amère	très acre	douce à légèrement acre
Lames	lames finement dentelées (loupe)	blanches, non dentelées	blanches, non dentelées, à arêtes parfois rougeâtres
Pied	souvent lavé de rose rouge	complètement blanc	robuste, souvent partiellement lavé de rouge

Un autre exemple d'erreur d'identification bénigne, le groupe des bolets à chapeau orangé. Certains bolets peuvent causer des troubles digestifs assez désagréables, mais ils ne sont pas dangereusement toxiques. Si on se trompe d'espèce au sujet de ce groupe particulier de bolets à chapeau orangé, il n'y a aucune conséquence puisqu'ils sont tous comestibles. On y compte quatre espèces au Québec, dont au moins trois se trouvent en forêt boréale. Les différences sont principalement sur le plan microscopique et moléculaire, mais on les différencie surtout par l'espèce d'arbre à laquelle le champignon est associé. D'où l'importance d'être capable d'identifier les arbres avant de consommer des champignons!

	Bolet des épinettes	Bolet orangé	Bolet à pied noir	Bolet insigne
				
	Photo : Joseph Nuzzolese	Photo : Joseph Nuzzolese	Photo : Joseph Nuzzolese	Photo : wikipédia
Habitat	pins et épinettes	peupliers faux-trembles	bouleaux	peupliers à grandes dents
Chapeau	des teintes d'orangé très variable	orange à orange rougeâtre	orange rosé lorsque jeune	toujours rouge brique
Pied		orné de fines squamules roussâtres lorsque jeune; généralement plus élancé que les autres	pied très densément orné de rugosités squamules noires sur le pied dès le début de croissance	

Nous terminons avec deux erreurs qui, cette fois, sont très graves et peuvent ultimement être fatales. L'amanite vireuse, aussi appelée « ange de la mort », est un champignon vraiment magnifique et très attirant, mais aussi un des plus toxiques. Cette espèce se trouve en forêt, mais il est possible de la trouver en bordure de forêt dans un endroit plus herbeux et aménagé. Son sosie, la lépiote lisse, pousse principalement dans les pelouses et est aussi totalement blanc. La principale différence réside dans l'absence d'une volve à la base du pied chez la lépiote lisse, alors qu'il y en a une chez l'amanite vireuse.

	Lépiote lisse	Amanite vireuse
		
	Photo : Jules Cimon	Photo : Yves Lamoureux
Volve	absente	présente
Anneau	épais, persistant, souvent coulissant	membraneux, rabattu, souvent déchiré
Pied	farci, puis creux	plein
Habitat	saprotrophe – milieux ouverts, surtout herbeux	mycorhizien – surtout en forêt mixte

