

LA CUEILLETTE DES CHAMPIGNONS

Depuis quelques jours, il pleut ; la forêt, les prairies, les hautes herbes et les fourrés sont bien humides et le sol suffisamment imprégné : il faudra donc porter de bonnes chaussures et, si le ciel reste couvert, se munir d'un imperméable.

Nous emportons deux paniers à fond large et plat :

- 1 pour les champignons comestibles,
- 1 pour ceux que nous ne connaissons pas.

Le panier large permet d'étaler les différentes espèces ; ainsi nous pourrions mieux les prendre en main, les retourner, les examiner et les comparer à d'autres champignons dont la ressemblance sera frappante. Les sacs plastique, filets ou sacs en étoffe sont inutilisables, car les champignons y sont écrasés. De plus, dans les sacs plastique, il se forme de la condensation, la chaleur provoque la fermentation, et même un champignon frais peut très rapidement s'altérer et n'être plus consommable.

Munissons-nous d'un couteau, d'une carte, d'une boussole, d'un crayon et d'un carnet pour prendre des notes, et une loupe grossissante 5 ou 6 fois, attachée par une cordelette autour du cou.

Un autre petit détail : les cryptogames (= champignons) destinés à la détermination devront être mis séparément dans des boîtes avec couvercle ou enveloppés dans un papier soyeux. Pourquoi ?

Même après la coupe, le champignon continue à sporuler (la partie fertile : tiges pour les Boletales, ; lamelles pour les Agaricales et pores pour les Polyporacées projette de la spore). Il faut donc séparer chaque espèce, sinon il y a mélange de spores et l'examen au microscope devient aléatoire. A défaut de boîte, nous utiliserons des bouteilles plastique coupées à 5-6 cm au-dessus du culot.

Il faudra apprendre à cueillir les champignons.

Avant tout, le champignon ne s'arrache pas car il y a risque de le briser ou de l'écraser ; une partie restera donc en terre et cette partie peut être d'une grande importance.

Par exemple :

- pour les Amanitacées ; y a-t-il une volve ou non,
- pour le STROBILURUS (Collybia), pousse-t-il sur des cônes de pins ou d'épicéas (souvent profondément enfouis), etc..

Pour bien cueillir donc, il faut soigneusement dégager la base et déterrer la volve ou la longue protion radicante.

Ah j'oubliais ! En arrachant le champignon, nous détruisons le mycélium, c'est-à-dire ces filaments tels que des cheveux, ensevelis sous terre et qui donneront des champignons l'année suivante, si la saison est favorable!

Alors, préservons cette postérité et ne cueillons pas tous les sujets d'une même station : ceux que nous laisserons donneront des spores, c'est-à-dire de la semence ; certaines germeront et produiront à leur tour des mycéliums.

Les champignons comestibles et identifiés avec certitude seront débarrassés des débris de feuilles, des insectes, vers et myriapodes? Nous enlèverons également la terre et éliminerons les pieds durs et fibreux. Il est déconseillé

- de laver les champignons pour la casserole, car ils s'imprègnent d'eau,
- de même de les laisser tremper dans l'eau vinaigrée ou salée.

Il suffit des les essuyer. S'ils sont vraiment trop sales, nous les passerons rapidement sous un jet d'eau. L'eau ôte le parfum des champignons, l'odeur de la forêt : de même, une pomme fraîchement cueillie ou des fraises des bois lavées perdent leur arôme. Nous n'enlèverons pas non plus la peau (ou cuticule) qui recouvre le chapeau, à moins qu'elle ne soit visqueuse, car elle contient une partie du parfum.

Un mot encore concernant les séances de détermination du lundi soir pendant la saison mycologique : si au courant de la semaine précédente, vous ramassez 3 ou 4 exemplaires à déterminer, vous les déposerez dans des boîtes genre "Tupperware" et mettrez le tout dans la partie la moins froide du frigidaire. Les champignons resteront dans un parfait état de conservation jusqu'au lundi soir, si vous n'ouvrez plus les boîtes.

ATTENTION : les champignons destinés à la casserole se mangent de suite ; ne pas les mettre dans le réfrigérateur.

A quoi servent le crayon et le carnet ?

Pour la détermination et l'étude de l'espèce, nous avons besoin de certains renseignements :

- la date de la cueillette et son lieu, par exemple
 - o forêt de la plaine
 - o forêt de la montagne
 - o prairie
 - o tourbière
 - o terrain calcaire ou argileux, etc...
- le champignon a-t-il poussé dans l'herbe
 - o sous feuillus (chêne, hêtre, charme, châtaignier, bouleau, aulne, saule, etc...)
 - o sous conifères (sapin, épicéa, pin, mélèze, etc...)
- pousse-t-il
 - o en touffe ou isolé
 - o sur bois vert ou branches mortes
 - o sur feuilles vertes ou feuilles pourries
- sa couleur : du chapeau, du pied, des lames
- son odeur
- sa saveur : acre, douce
- à la cassure
 - o y a-t-il du lait (Mycènes, Lactaires)
 - o sa chaire change-t-elle de teinte (Bollets)
- etc...

Le mot de la fin : nous devons rester les gardiens de la pérennité, alors respectons la forêt, les fleurs, les oiseaux, le gibier ; ne coupons pas les branches des jeunes plants, ne bousculons pas les champignons d'un coup de pied sur notre passage, ne marchons pas dans les champs cultivés, respectons le bien d'autrui. Bonne cueillette et à bientôt.