

LES CHAMPIGNONS ET LA FORET

Message principal à faire passer : la forêt a un besoin vital des champignons pour se développer et se renouveler ; sans les champignons, la forêt périrait



Le rôle capital des champignons en matière forestière

Sans les champignons décomposeurs (dits « saprophytes »), comme le « pied bleu » ou le tricholome de la Saint Georges, les feuilles, les brindilles, le bois mort formeraient une couche de plusieurs kilomètres d'épaisseur rendant la forêt impossible à pénétrer et à exploiter.

Les champignons parasites, comme le polypore du bouleau, se nourrissant sur le vif des arbres forestiers, permettent ainsi d'éliminer les végétaux ou animaux affaiblis ou malades, et participent à la régulation de la forêt.

Quant aux champignons qui vivent en symbiose avec les arbres (dits mycorhiziens), comme les cèpes ou les amanites, ils apportent grâce à leur mycélium mêlé aux racines des arbres les substances indispensables à leur développement comme l'eau et les sels minéraux, de sorte que, sans eux, les arbres seraient beaucoup plus chétifs.

Les menaces et les bonnes pratiques

Les champignons, comme tous les êtres vivants, sont menacés par l'homme lorsque celui-ci bouleverse les biotopes par de multiples pratiques destructrices ou polluantes, ce qui entraîne parfois à classer ces espèces dans la catégorie « menacées » comme la girofle dans la région Nord.

Il est à proscrire absolument les outils destructeurs du mycélium, comme des crochets ou des râteaux.

Un piétinement excessif est également un danger pour la majorité des champignons, car il produit un compactage de la terre rendant difficile leur développement.

En matière de cueillette, il ne faut jamais ramasser l'ensemble des exemplaires situés dans un même site : il faut laisser en place les jeunes exemplaires qui vont se développer ensuite et produire des spores indispensables à la reproduction, de même que les vieux exemplaires qui peuvent être dangereux à consommer.

Petits conseils pour les ramasseurs : toujours prendre avec soi un couteau afin de pouvoir dégager la base du pied du champignon qui peut être éventuellement pourvue d'une volve, indice qu'il s'agit probablement d'une amanite et qu'il faut être très prudent, puisque la plus grande partie des champignons mortels sont des amanites. Utiliser un panier pour la récolte et surtout pas un sac en plastique qui abîme les champignons et les mélange, rendant leur détermination plus difficile. Ne jamais écraser un champignon, même mortel, car celui-ci participe à l'équilibre écologique, comme on l'a vu ci-dessus.