

Comment déterminer le champignon que vous venez de trouver ?

Vous venez de trouver un champignon dans votre jardin, dans la pelouse d'un espace public...et vous vous demandez : quel est son nom, comment arriver à le déterminer ?

Pour y répondre, nous avons fait appel à Jean-François Arnoult (Jef) nouvel adhérent de SONE et vice-président de l'AMT (Association mycologique de Toulouse) : vous le connaissez bien puisqu'il participe chaque année (animation, conférences) à notre exposition annuelle. C'est lui aussi notre « référent champignons » qui nous aide à valider nos observations sur le site biodiv.sone.fr

Il répond sous forme d'entretien à un mycologue débutant de SONE lui posant des questions sur les précautions à prendre et la méthode à suivre pour pouvoir réaliser une bonne détermination.



Ce débutant est bien sûr virtuel, car vous avez tous déjà quelques bases en la matière : mais, une révision au début d'une nouvelle campagne mycologique n'est sûrement pas inutile !

Le mycologue débutant : Quel est la première chose à observer pour déterminer un champignon ?

Jef : Il faut d'abord noter l'environnement dans lequel pousse le champignon : est-il dans une pelouse, quels sont les arbres à proximité... ? C'est très important car certains champignons sont inféodés à une seule espèce (le bouleau par exemple pour le lactaire pubescent), ou, à un groupe d'espèces (les pins pour le bolet granuleux). Une fois ces éléments notés, on peut observer les caractères botaniques des champignons.

Le chapeau est, je suppose, l'élément essentiel ?

Oui et non ! Le chapeau est effectivement très important à condition d'observer à la fois le dessus mais aussi l'envers. Mais, en fait, c'est tout le champignon « de la base au chapeau » qu'il faut examiner sous toutes ses coutures, afin d'en déterminer le genre dans une première étape puis dans un second temps d'en trouver l'espèce. Il faut le faire avec méthode et pour cela, tout d'abord déterrer le champignon.

Tout champignon porte un nom scientifique latin composé de deux parties : un nom de genre suivi d'un nom d'espèce. Par exemple le Bolet granuleux a pour nom *Suillus granulatus* et le Cèpe de Bordeaux *Boletus edulis*.

Trouver le nom de genre (Boletus, Russula, Agaricus...) est la première étape d'une détermination : elle permet de restreindre la recherche et donc de faciliter la seconde étape.

La seconde étape a pour but de déterminer l'espèce et donc d'identifier le nom complet du champignon.

Déterrer ! tu ne le coupes pas à la base ?

Non, surtout pas ! J'insiste toujours sur ce point : que ce soit pour identifier un champignon ou le cueillir pour le consommer, il faut le déterrer soigneusement avec un couteau. Cela évite tout d'abord que le mycélium restant dans le sol soit colonisé au niveau de cette coupure par des bactéries, champignons ... C'est aussi la seule façon pour pouvoir examiner avec soin tous les détails botaniques.

Tu peux donner un exemple

Actuellement, on observe beaucoup de volvaires gluantes. Si on arrache le champignon, on va laisser la volve en terre et on ne verra pas cet élément essentiel pour la détermination. Si on le déterre soigneusement, on verra la volve en sac. On comprend la nécessité de regarder de près cet élément quand on sait que la plupart des amanites dont plusieurs sont toxiques voire mortelles ont une volve...dont il faut observer les caractéristiques (en sacs, à bourrelets...)



Quels sont finalement les principaux caractères à observer ?

- Ils sont nombreux mais je vais en lister quelques-uns particulièrement importants que l'on retrouve à la base des clés de détermination : la présence ou l'absence de volve à la base du pied, la présence ou pas d'un anneau sur le pied, la présence de lames (leur mode d'attachement sur le pied, leur écartement...) ou bien des tubes (forme et taille des pores) sous le chapeau, la couleur de la sporée, la structure de la chair (grenue, fibreuse ou élastique), les dimensions et la forme du pied et du chapeau...



Et la couleur, c'est important ?

Bien sûr, c'est un critère à prendre en compte, mais attention, elle peut varier selon les lieux, les saisons et même l'âge du champignon. Et, puis, si on touche le champignon sa couleur peut changer localement !

Tu peux préciser ?

Par exemple, si on gratte un peu la surface du chapeau ou du pied d'un agaric jaunissant, celle-ci va immédiatement jaunir, si on écrase un peu les tubes de certains bolets, ils vont bleuir ...mais l'œil ne fait pas tout !

Tu penses à quoi ?

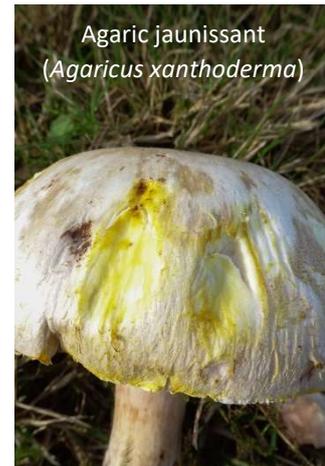
Au nez ! certains champignons ont une odeur particulière. L'agaric jaunissant sent l'encre de Chine, le meunier a une odeur de farine fraîche... des détails qui peuvent conforter ou infirmer une détermination. On connaît aussi tous l'odeur pestilentielle du satyre puant !

Une fois que tu as observé, senti, relevé tous ces détails ...tu fais comment pour identifier ?

Pas si vite...il y a une dernière étape sur le terrain : faire des photos du champignon. C'est important à la fois pour pouvoir regarder, zoomer les détails... devant son écran d'ordinateur et, si nécessaire, pour échanger avec des spécialistes. Mais, ces photos, il faut les faire dans les règles de l'art !

Tu vas nous parler de réglages, d'exposition, de diaphragme ?

Non, chacun peut facilement avec tout appareil (smartphone compris) prendre même « en automatique » des photos de champignon parfaitement adaptées à la détermination. Il faut cependant faire une petite mise en scène : à côté d'un ou plusieurs champignons laissés en place, il faut disposer un champignon déterré, positionné de façon à présenter la base du pied et l'envers du chapeau. Là, vous photographiez le tout : c'est la photo indispensable. Bien sûr, si vous prenez, en outre, une photo du champignon dans son environnement (avec feuilles d'arbres.) et des photos vues de près sur lamelles, pied, anneau...c'est encore mieux !

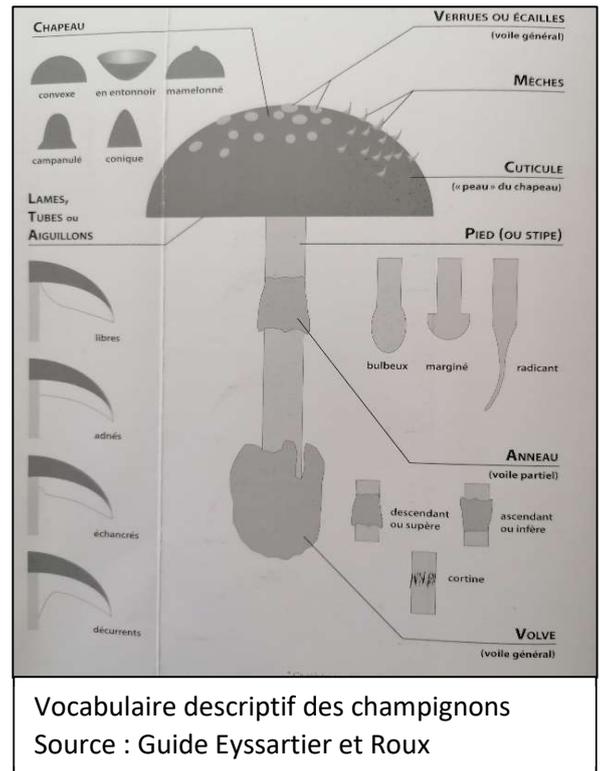


Clic-clac photo...on peut alors déterminer !

Oui, le mieux est de rapporter dans un sac en papier un ou deux exemplaires du champignon chez soi. Et, là tranquillement avec un guide illustré (il en existe plusieurs), avec vos photos mises sur grand écran, avec l'outil d'aide à la détermination des champignons de l'AMT (en ligne sur le site biodiv.sone.fr), il ne reste plus qu'à avancer par dichotomie, pas à pas, en se laissant guider pour identifier le nom de genre et d'espèce : une question de patience et de pratique !

Un dernier conseil ?

Si vous avez la moindre hésitation sur la détermination d'un champignon, si vous n'êtes pas sûrs de vous, ne le consommez surtout pas ! Chaque année, on constate des intoxications graves voire mortelles : la mycologie doit rester un plaisir et ne prenez aucun risque !



Interview de Jean François Arnoult (Jef)

Recueil des propos et photos (toutes prises à Saint-Orens) : Pierre Jouffret

Sources et liens :

- <http://www.associationmycologiquedetoulouse.org/>
- <https://www.centreantipoisons.be/nature/champignons/champignons-toxiques>
- Guide des champignons de France et d'Europe (Eyssartier et Roux) chez Belin

9 conseils clefs de SONE pour déterminer un champignon

- **Bien noter le milieu environnant (arbres à proximité, en particulier).**
- **Observez la hauteur du champignon, le diamètre, la couleur et la forme de son chapeau.**
- **Déterrez-le soigneusement avec un couteau à lame solide.**
- **Observez attentivement la base (volve ou pas), le pied (anneau ou pas) et le dessous du chapeau (lames, pores...).**
- **Humez -le !**
- **Prenez une photo en positionnant côte à côte un champignon en place et un champignon déterré couché pour voir le pied et le dessous du chapeau.**
- **Rapportez dans un sac en papier quelques exemplaires à la maison**
- **Identifiez le champignon rapporté en utilisant un guide illustré, vos photos et l'outil d'aide à la détermination de l'AMT.**
- **N'hésitez pas à demander conseil si vous hésitez dans la détermination : ne prenez aucun risque si vous voulez le consommer !**