

Le petit journal de la nature

Lucquoise



numéro 2
« Le champignon dans tous ses états »

sommaire

Lactarius chrysorrheus

Amanita citrina

Paxillus involutus

Amanita muscaria

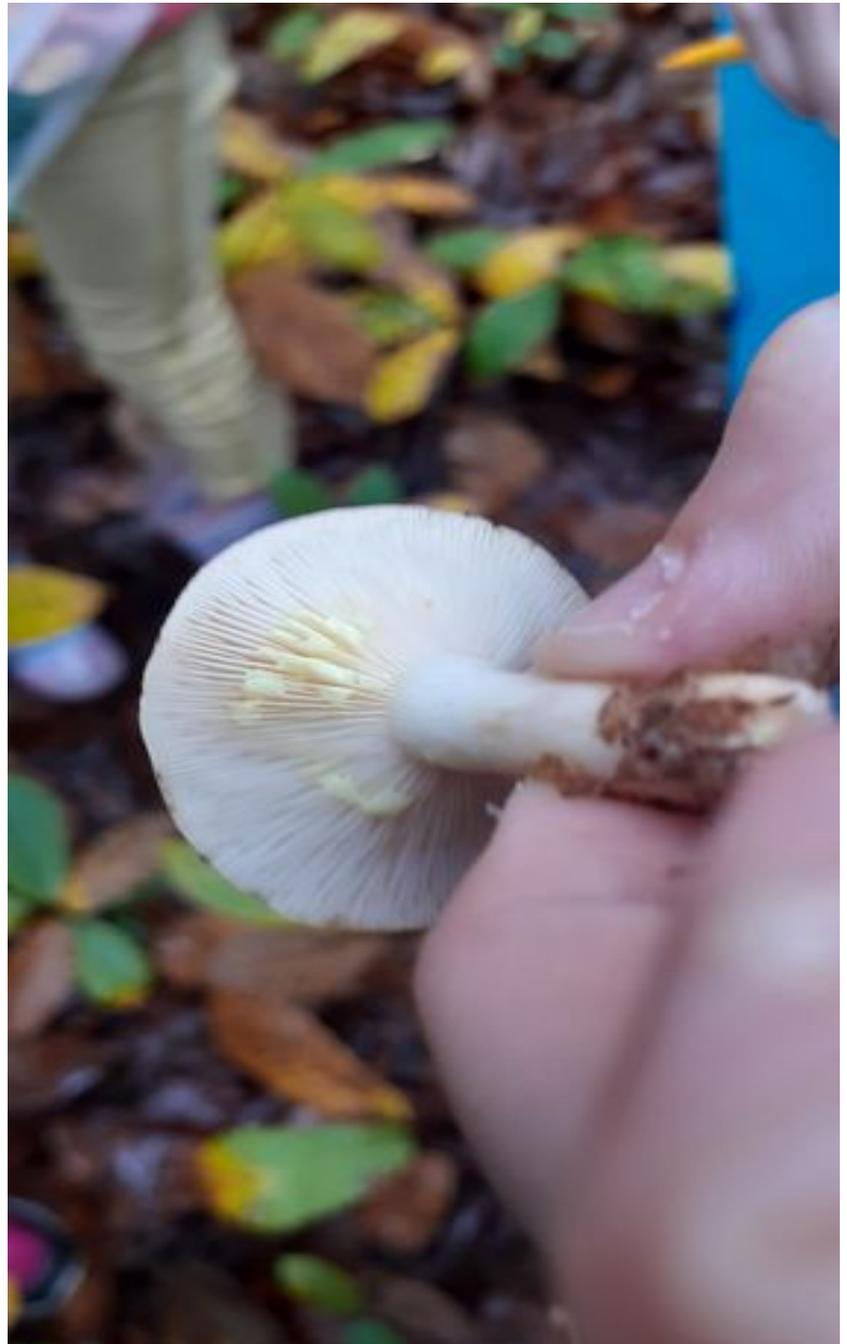
Laccaria amethystina

Le lichen

Les mycorhizes

Lactarius chrysorrheus

Lactarius chrysorrheus est une espèce du genre *Lactarius*, des champignons qui produisent du lait à la cassure. Le lait de *chrysorrheus* est blanc puis jaune. Le chapeau est de couleur saumon pâle. Ce champignon pousse en symbiose avec les feuillus. Le *Lactarius chrysorrheus* est de saveur très amère. Il est commun, appréciant les sols acides, et considéré comme toxique.



Lactarius chrysorrheus, les lucs sur boulogne, Owen

Amanita citrina

Amanita citrina est une espèce de champignons basidiomycètes du genre *Amanita* dans la famille des *Amanitaceae*. L'hyménophore (chapeau) de 4 à 8 cm de diamètre, convexe puis étalé, jaune citrin pâle, parfois quasi blanc comme chez sa variété *alba*, et couvert de lambeaux de la volve blanchâtres, voire grisâtre, pouvant disparaître avec la pluie. La marge est pectinée.

Les lames et sa sporée sont blanches.

Le stipe (pied) est marginé, long de 6 à 12 cm, blanc citrin, fibrilleux, portant un anneau ample, strié au-dessus et permanent. La volve est membraneuse, blanche, et formant un bulbe volumineux à la base du pied.

Sa chair est blanche, et elle présente une odeur caractéristique de pomme de terre crue.

L'amanite citrine pousse pendant tout l'automne dans les bois de feuillus ou de conifères, plutôt sur sols siliceux. C'est un champignon très commun.

L'amanite citrine est un comestible médiocre du fait de son odeur de rave ou pomme de terre. Les débutants l'éviteront doublement en raison des risques de confusion avec les amanites mortelles.



Amanita citrina, les Lucs sur Boulogne, Laly

Paxillus involutus

Ce champignon peut atteindre une envergure de 5cm à 16cm.

Son ordre de famille est paxillaceae.

Le plus souvent il pousse au pied des bouleaux et des peupliers.

Ce champignon est très toxique voir mortel.

Avec l'humidité son chapeau devient très gras.

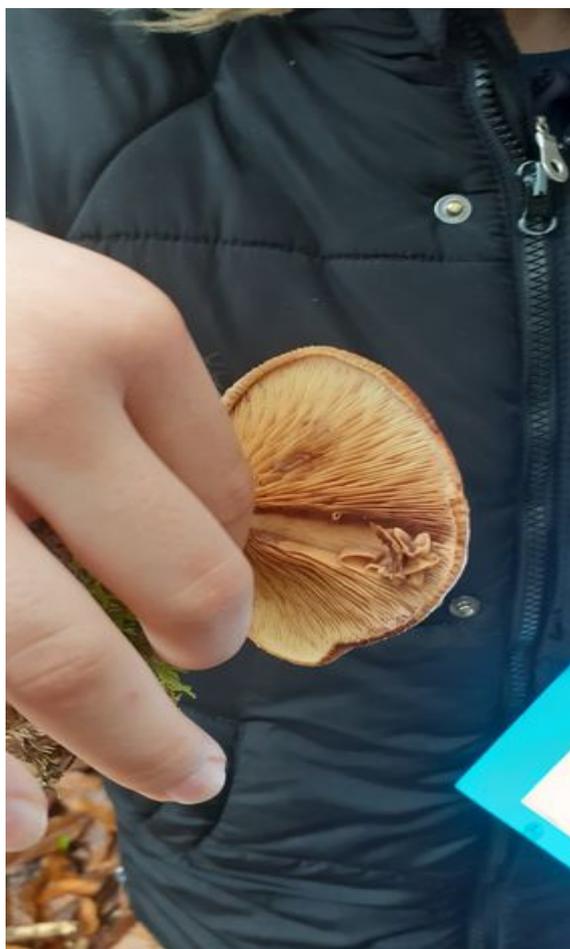
Surtout ne mangez pas ce champignon ! Les effets secondaires :

- *Infection des globules rouges*
- *Manque d'oxygène*
- *Infection au cerveau.*

Ses lames se détachent très facilement.

On le trouve à l'automne dans les hautes herbes.

On peut le confondre Paxille enroulé avec le Paxille à pied noir.



Paxillus involutus, les Lucs sur Boulogne, Maxime

Amanita muscaria

Le nom scientifique de l'Amanite tue-mouche est : l'*Amanita muscaria*. Il tire son nom du pouvoir insecticide violent que l'on peut en tirer auprès des mouches, à partir d'une préparation à base du champignon haché. Ce champignon ou fausse oronge, est une espèce de champignons basidiomycètes de la famille des Amanitaceae. Toxique et psychotrope, c'est l'un des nombreux représentants du genre des amanites, et certainement le plus connu.

Il se trouve principalement sur les sols acides, sous les feuillus, (particulièrement les bouleaux, ..), et sous les conifères (épicéa, pin...) ou en lisière de ces bois. Elle est souvent annonciatrice des cèpes de Bordeaux à venir car elle pousse au même endroit, de la fin de l'été à la fin de l'automne.

L'intoxication par l'*Amanita muscaria* n'est que très rarement mortelle.

Les champignons se reproduisent grâce à des spores microscopiques (l'équivalent des graines chez les plantes) contenues habituellement dans les lamelles de leurs chapeaux. Ils se mettent en boules, les spores dispersées par le vent germent pour former de minuscules filaments, les hyphes.



Amanita muscaria, les Lucs sur Boulogne, Célestine

Laccaria amethystina

Ce modeste petit champignon tout de violet vêtu, marque une nette préférence pour les lieux très humides.

Laccaria amethystina apparaît en pleine saison, de juillet à octobre, en troupes assez nombreuses si les conditions s'y prêtent, directement parmi les tapis de mousses, feuilles ou aiguilles ; peu importe l'essence des arbres.

Pour les qualités de table, une fois débarrassé de son pied trop fibreux, le **Clitocybe** améthyste ou **Laccaire** améthyste est un bon comestible, utilisé seul en omelette par exemple ou accompagnant différents autres champignons de petites tailles.

Attention à la confusion possible avec le *Mycena pura* : le mycène pur **toxique** tout aussi commun et fréquentant les mêmes lieux, caractérisé par un aspect plus transparent, aqueux, un mamelon central, des lames serrées et plus pâles que le chapeau et une forte odeur de radis.

Une autre confusion est aussi possible entre ***Laccaria amethystina*** avec un autre mycène : ***Mycena rosea***, le mycène rose, très proche de *Mycena pura*, lui aussi à forte odeur raphanoïde et présente sur les mêmes biotopes que les laccaires. ***Laccaria amethystina*** vire au beige, pratiquement blanchâtre sale ainsi que le pied, par contre, les lames restent tout de même lilas pâle.





Le Lichen:

Un lichen est un champignon associé à une algue.

Il pousse là où aucune plante ne peut vivre.

Le champignon protège l'algue. Il lui donne de l'eau et des sels minéraux, l'algue fabrique des sucres et d'autres produits, qu'elle partage avec le champignon. On appelle ça une symbiose.

Le lichen abrite des molécules très rares. Elles servent de modèles pour nos futurs médicaments.

Les lichens produisent des molécules que l'on ne trouve pas ailleurs dans la nature!

La Mycorhize:

Les mycorhizes sont des associations symbiotiques contractées par les racines des végétaux avec certains champignons du sol. C'est une relation naturelle entre la plante et le champignon. Les mycorhizes favorisent l'absorption par les racines des éléments minéraux de la rhizosphère et du sol, et améliorent ainsi la nutrition de la plupart des espèces végétales et permettent de mieux absorber l'eau et de résister aussi au stress hydrique ainsi qu'aux maladies.

Alois