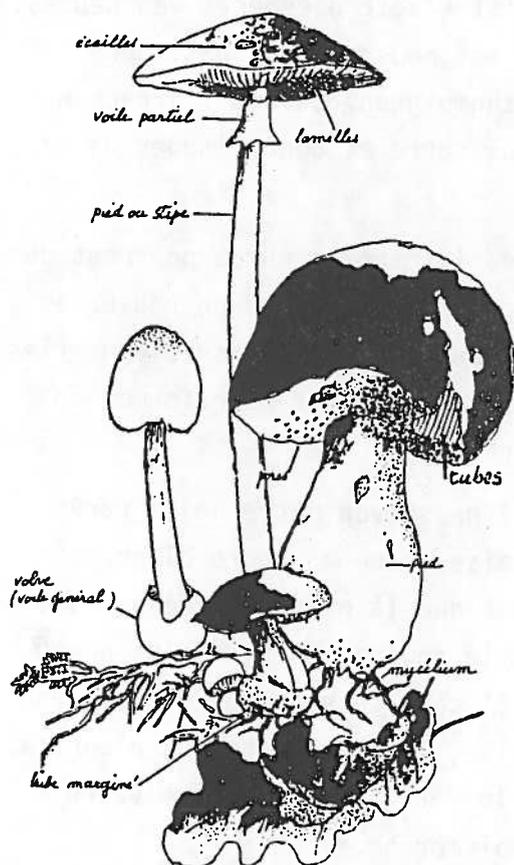

 PRESERVONS NOTRE FORET



Etranges et inconnus, les champignons travaillent dans l'ombre, enfouis sous terre, ancrés au coeur des organismes qu'ils décomposent. Ils ne se rendent visibles que le temps de se reproduire, prenant alors les formes les plus inattendues, les plus fantasques et souvent les plus inexplicables.

M. DOMINIK

(Terre Sauvage n° 2
 Décembre 1986)

Dès la plus haute antiquité, les champignons ont intrigué les hommes, et nos ancêtres connaissaient déjà la récolte de ceux-ci.

A notre époque, la récolte des champignons est favorisée par de grandes possibilités de déplacements et ce loisir n'est donc plus réservé aux seuls riverains des forêts. C'est pourquoi, si l'on veut préserver ce bel ensemble qu'est une forêt avec tout ce qu'elle comporte, il y a certaines règles à respecter.

Tout d'abord, parlons de nos champignons, il y en a, et ils sont nombreux, qu'on appelle "Saprophytes" et qui transforment en humus, c'est-à-dire en aliments de nouveau assimilables par les racines des autres plantes, les substrats morts tels les feuilles, écorces, bois, animaux morts. Puis, il

0

y a les "Symbiotes" qui sont également abondamment représentés et qui vivent en association à bénéfices réciproques avec les arbres en leur apportant des substances minérales par solubilisation de substances qui ne pourraient pas être captées par le végétal. Puis, viennent les "Parasites" qui sont ennemis du forestier.

L'on comprend donc mieux l'intérêt qu'il y a à ne pas faire n'importe quoi. Tout d'abord, ne les piétinons pas, même s'il s'agit d'espèces vénéneuses. Ne les arrachez pas non plus, mais dégagez soigneusement la base pour déterrer le carpophore (partie visible du champignon) car en l'arrachant l'on peut détruire le mycélium enseveli sous terre et donc risquer de ne plus avoir de champignon plus tard.

Après la cueillette, nettoyez-les sur place, les spores mûres pourront de ce fait se disperser. N'en prenez surtout pas plus que vous ne pouvez en consommer ou conserver, et laissez en place un ou plusieurs spécimens (les plus vieux), cela permettra aux spores qu'ils produiront de reformer de nouveaux mycéliums et donc de futurs carpophores.

En suivant ces conseils vous contribuerez à préserver notre belle forêt car, rien de plus féérique que le rouge fraise glacé au sucre blanc de l'amanite tue-mouche, rien de plus fascinant que la pièce montée des armillaires couleur de miel parasitant une vieille souche. Rien de plus beau que toutes ces couleurs inattendues comme l'écarlate rutilant de la russule émétique, le vert bleuâtre du clitocybe anisé, le bleu pastel du pleurote, le jaune soufre de l'hypholome fasciculé, le vert olive de la volvaire gluante ou le noir d'encre de la xylaire polymorphe.

N'oubliez pas que notre forêt ne saurait survivre sans ses formidables compagnons que sont les champignons.

Merci et bonne récolte.

Jean-Luc MULLER