

3 — *Documentation pratique*

CHAMPIGNONS

Automne, saison des Champignons. Après les pluies, leur pousse relativement rapide, leurs formes étranges et coloris très variés ne manquent pas d'attirer les regards et d'intriguer le promeneur. Le comportement de l'homme devant ces végétaux va de la plus grande méfiance à une confiance qui peut n'être pas toujours justifiée. Il y a certainement là matière à une étude psychologique qui ne manquerait pas de piquant et serait riche d'anecdotes fort curieuses.

Cherchons seulement les raisons qui poussent le scientifique à s'intéresser à la Mycologie :

La première est certes la connaissance scientifique pure. La Classe des Champignons contient des milliers d'espèces et variétés dont la détermination est souvent ardue. Leur biologie est un domaine où il reste encore de nombreux chapitres à écrire : — phénomènes de reproduction, — conditions de sol, — associations symbiotiques possibles du mycélium et des autres végétaux... sont encore mal connus.

Mais la recherche désintéressée n'est pas le seul mobile qui fera rentrer le loup au bois, la gourmandise bien souvent entre en jeu elle aussi. Elle peut être à l'origine d'une vocation de Mycologue et la mycophagie (vocabulaire barbare) est une branche très étudiée d'un domaine qui se veut scientifique : la cuisine.

Si nous ajoutons à cela des raisons

- sportives (escalades, progression rampante dans les sous-bois),
- esthétiques (beauté provocante de la Tue-Mouches...) nous pouvons affirmer qu'une promenade mycologique est la garantie de découvertes exaltantes et de joies certaines.

Dans la nature donc, bois, champs, prés, chemins, nous trouverons un peu de tout... du meilleur au pire. Comment orienter les premières recherches pour éviter de rentrer avec un panier lourd de comestibles... sans valeur ou pour s'entendre dire par une personne plus qualifiée : — « Si vous mangez ça !! »...

Essayons de dégager une méthode de travail basée sur le principe pédagogique que nous appliquons tous : du simple au difficile ; méthode pouvant servir de base de départ au débutant qui va se trouver assailli par des dizaines d'espèces plus ou moins sympathiques.

A. — Recherche des Champignons facilement déterminables, excellents comestibles, pour lesquels les confusions sont difficiles à concevoir.

1. **LES BOLETS** : caractérisés par les tubes sous le chapeau.

— Bolets à chair blanche et ferme :

- Bolet de Bordeaux (*Boletus edulis*) et ses variétés :

- B. Tête de Nègre ; B. des Pins, qui ne diffèrent que par la couleur du chapeau sont excellents cuits ou crus, aussi sont-ils les plus recherchés.
- Bolets à chair jaune, tels :
 - B. bai (B. Badius, si abondant sous les pins, fournit de copieuses cueillette d'un très bon comestible... que l'on ne prend pourtant que lorsqu'on ne trouve pas les précédents. C'est, je crois, un champignon à ne pas oublier.
- Bolets à chair changeante :
 - B. roux (B. rufus) ;
 - B. rude (B. scaber) dont les chairs virent au gris violacé, sont très bons s'ils sont jeunes.
- Bolets bleuissants sont parfois très bons, exemple :
 - B. blafard (B. Luridus) avec un beau chapeau chamois foncé, des tubes à pores rouges, un réseau rouge sur le pied, inspire méfiance... « beauté du diable » dit-on à tort. Laissons cela au :
 - B. Satan (B. Satanas) qui serait d'ailleurs plutôt indigeste que vénéneux. En règle générale, les Bolets à chapeau très clair, pied rouge, chair bleuissante ne seront pas consommés.

2. LES CHANTERELLES aux replis sinueux sous le chapeau en entonnoir.

- Ch. comestible (*Cantharellus cibarius*) ou Girole est très tendre lorsqu'elle est préparée par une cuisinière avertie.
- Ch. cendrée (*C. cinereus*).
- Ch. en tube (*C. tubiformis*) sont tous deux très abondants dans les bois des environs de Quimper en fin de saison (Oct.-Nov.). J'en ai trouvé toute une « cuisine » à Kerdruc, en Février. Ces petits champignons sont souvent délaissés quoique très bons.

3. LES CRATERELLES ou « Trompettes ».

- Cr. corne d'abondance (*Craterellus cornucopioides*) elle aussi colonise parfois les stations formant de véritables tapis où malgré leur petite taille on peut les ramasser par douzaines de kilos. Dans la région, je n'ai rencontré que des exemplaires isolés, mais il doit bien exister des peuplements massifs comme ceux que je connais aux environs de Guingamp.

Ces trois dernières espèces peuvent facilement se sécher et se conserver — au sec — pour l'hiver.

4. LES HYDNES : par traînées dans les bois.

- Hydne sinué (*Hydnum repandum*). Pied de Mouton d'un orangé plus clair que les chanterelles est déterminé à coup sûr grâce aux aiguillons qui hérissent le dessous du chapeau. Comestible un peu ferme, à cuire longuement.

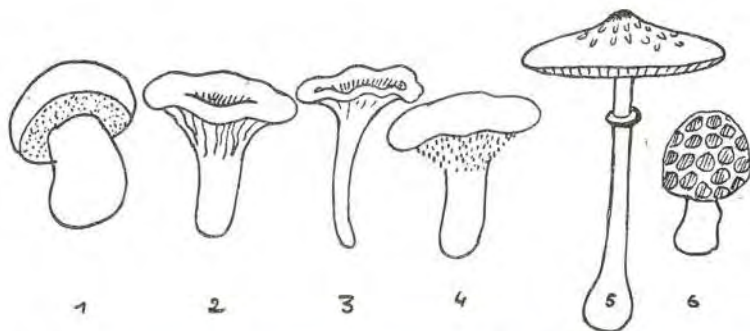
5. LES GRANDES LÉPIOTES.

- Lépiote élevée (*Lepiota procera*). Coulemelle, belle espèce des champs et des landes. Son port et son odeur suffisent pour la déterminer. Son parfum délicat exalté à la cuisson en fait un met de choix. Un conseil : laisser les petites espèces de Lépiotes communes dans les bois et sur les dunes. Certaines sont sans doute toxiques.

Ajoutons à cette liste :

6. LES MORILLES qui existent, m'a-t-on dit, en Bretagne et qu'il faudra

chercher — et bien chercher — en Mars-Avril. Des Morilles à la crème !! Mais ne comptez pas apprendre d'une paysanne auvergnate (qui en vend au marché) le lieu de sa cueillette.



B. — La Famille des Amanites qui contient de très bons et de très dangereux champignons.

Principe absolu : Ne consommer que les exemplaires rigoureusement déterminés d'espèces bien connues.

- A. vineuse (*Amanita rubescens*). Gommote au pied épaissi en bulbe ne formant pas une volve véritable. A l'air, la chair prend une teinte rose-rouille.
- A. vaginée (*A. vaginata*). Sans anneau mais à volve très longue jusqu'à 10 cm.) a le pied grêle et le chapeau en cloche lorsqu'il est jeune.

Les vénéneuses :

- A. Tue-Mouches (*A. muscaria*) d'un si beau rouge.
- A. Panthère (*A. Pantheria*) brune tachetée de verrues blanches.
- A. Citrine (*A. citrina*) jaune citron chez les plus typiques sont aisément déterminées.

Les mortelles :

- A. Phalloïde (*A. phalloïdes*) : très beau champignon au chapeau couvert de fibrilles vert-olive à volve très typique. Parfois très abondant — et très engageant — il sera l'objet d'une attention toute particulière.
- A. vireuse (*A. virosa*) : même allure mais chapeau blanc ou très peu coloré. L'odeur désagréable est ici plus marquée. Rejeter donc — après étude — toutes les A. aux formes élancées allant du blanc au vert-olive plus ou moins foncé.

C. — Recherche des familles qui contiennent de très bonnes espèces, plus délicates à déterminer et dont les autres espèces ne peuvent présenter de danger.

1. **LES TRICHOLOMES** : vaste famille d'espèces au port robuste au pied fibreux poussant parfois en très grand nombre dans les sous-bois.

Les plus intéressants sont :

- T. équestre (*Tricholoma equestre*) d'un beau jaune soufre (chapeau et lamelles).
- T. prétentieux (*T. portentosum*) au chapeau gris-noir et lamelles jaune-pâle.
- T. en touffes (*T. aggregatum*) au chapeau gris-souris. Cette dernière espèce me semble plus fréquente que les deux précédentes sur le sol breton.

2. **LES CORTINAIRES** : où les fibrilles du voile entourent le pied à la place de l'anneau sont parfois d'excellents comestibles.

- C. violet (*Cortinarius violaceus*) couleur d'encre se rencontre dans les bois humides.
- Les C. à pied violet plus fréquents que le précédent.
- C. pourpré (*C. purpurascens*).
- C. large (*C. largus*).
- C. Courbe (*C. torvus*).
- C. remarquable (*C. præstans*) etc... sont très appréciés.

3. **LE CLITOPILE** (*Clitopilus prunulus*) au chapeau blanc satiné et lamelles plus rosées est très fréquent dans les bois et les prés.

4. **LES PLEUROTÉS** au pied excentrique.

- P. du Panicaut (*Pleurotus Eryngii*) très bonnes espèces de nos dunes. La même station m'a permis quatre récoltes de Septembre à Décembre dernier.

Les pleurotes des souches :

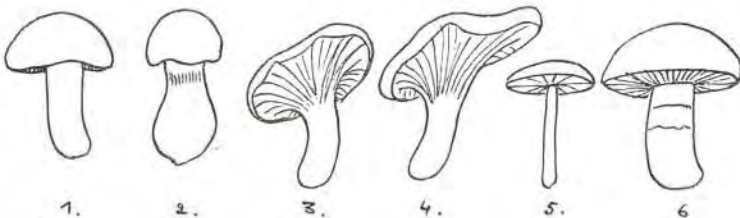
- P. en coquille (*P. ostreatus*),
- P. corne d'abondance (*P. cornucopiæ*) sont aussi de bons comestibles.

5. **LE MARASME** :

- Marasme mousseron (*Marasmius oreades*) de petite taille mais se trouvant en si grand nombre dans certains prés et sur les bords des routes qu'un panier est vite rempli. Se conserve très bien séché (s'il est sain) et retrouve à l'emploi toutes ses qualités.

6. **LES AGARICS.**

- Agaric champêtre (*Agaricus campester*) : le fameux rosé des prés et et les formes voisines :
- A. des bois (*A. silvicola*),
- A. des forêts (*A. sylvaticus*) sont de bonne compagnie.
- A. boule de neige (*A. arvensis*) forme énorme et charnue est plus difficile à digérer. Les jeunes Agarics pourraient être confondus avec de jeunes Amanites : les fendre pour observer les lamelles roses ou les laisser s'ouvrir seuls.



D. — Les Champignons médiocres du point de vue culinaire mais ne présentant aucun risque sérieux.

1. *LES LACTAIRES* doux ou poivrés.
2. *LES RUSSULES* douces ou âcres.
3. *LES CLAVAIRES*,
4. *COLLYBIES*, etc., etc...

n'arrêtent le mycologue gourmand que s'il ne trouve pas mieux ou que s'il veut se livrer à quelque expérience.

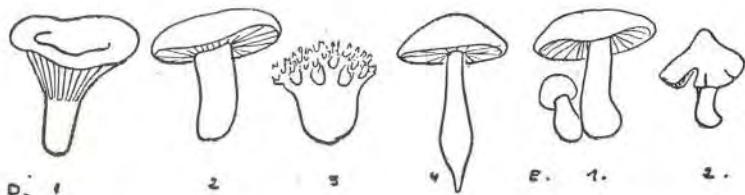
E. — Les familles de peu de valeur alimentaire où se rencontrent des espèces nocives.

1. *LES ENTOLOMES*.

— *E. livide* : vénéneux non mortel. Je ne l'ai jamais trouvé.

— *E. en bouclier* (*E. clypeatum*) est comestible mais cuit reste très visqueux.

2. *LES INOCYBES* : petites formes plus coniques se rencontrant en Bretagne. Nettement vénéneux ou au moins suspects seront à séparer du reste de la récolte.



Cette liste ne prétend — ni épuiser les ressources de notre région — ni surtout donner les possibilités de détermination des espèces que vous rencontrerez.

Cette détermination précise est la préoccupation constante — et du mycologue par esprit d'ordre et de clarté — et du gourmet par souci de sécurité.

Pour réussir dans cette entreprise, nous nous servirons de certains matériaux judicieusement choisis :

1. Les ouvrages spécialisés : à côté du texte devront se trouver des reproductions en couleurs aussi fidèles que possible. Les Atlas importants seront presque toujours absents de nos bibliothèques (hélas !) aussi un petit ouvrage de poche rendra de grands services. Pour beaucoup, il restera le seul outil de travail. Dans cette série, le « Maublanc » me semble le meilleur en ce moment.
2. Le microscope pour l'étude des spores et tissus (type scolaire à revolver double. obj. $\times 10$. $\times 40$ ou $\times 60$).
3. Les réactifs et odorants permettant l'étude chimique des spores, asques et basides. Mais ceci relève déjà du Laboratoire et est surtout œuvre de spécialiste.

N'oublions pas que le but recherché est la détermination des espèces d'après les caractères macroscopiques ; et en conclusion donnons encore quelques conseils de prudence : éviter les exemplaires trop jeunes ou trop vieux... et dans le doute s'abstenir.

J. LE MOEL.

Bibliographie sommaire.

Editeur	Auteur	Titre	Prix (1953)
P. Lechevalier.	Josserand.	La descrip. des Ch. supér ^s .	3.500 fr.
—	Maublanc.	Les Ch. comest. et vénéneux. (4 ^e éd. 1952), 2 vol., 224 pl.	3.200 fr.
—	Portevin.	Ce qu'il faut savoir des bons et mauvais Champignons.	
—	Portevin.	Précis de Mycophagie.	
Stock.	Becker.	La vie privée des Champig.	660 fr.
P. Lechevalier.	Porchet.	Dépliant : 140 Ch. en coul ^s .	
—	Konrad- Maublanc.	Icones Selectae Fungorum 500 pl. (21×28), 6 vol.	3.900 fr. (en 1939)
Libr. G ^{te} Enseignement.	Constantin- Dufour.	Nouv. flore des Champignons.	320 fr. (en 1950)
	Heim.	Les Champignons. 240 photos et 6 pl. coul ^s .	2.000 fr. (en 1950)
Maison Suisse.	Habersaat.	Nos Champignons. 23 fig., 40 planches.	
	Lutz.	Traité de Cryptogamie.	
Delachaux et Niestlé.	Jaccottet.	Les Champignons dans la nature.	1.200 fr.

CHASSE & ORNITHOLOGIE

1^o Observations ornithologiques.

Tout chasseur est plus ou moins naturaliste. En effet, en parcourant la campagne, en pratiquant l'affût en forêt, en longeant les grèves maritimes, le chasseur est mieux placé que quiconque pour observer la vie animale, en particulier celle des oiseaux.

A chaque instant, il lui est possible de faire des constatations très intéressantes sur la répartition des espèces, la migration ou l'écologie.

Malheureusement peu de chasseurs prennent la peine de noter leurs observations. Beaucoup de précieux renseignements sont ainsi perdus.

Aussi, avons-nous pensé à nous adresser dès maintenant aux chasseurs pour qu'ils nous envoient, à la fin de la saison, un bref rapport sur leurs observations.

Nous demandons aussi aux instituteurs non chasseurs de nous apporter leur appui en notant les renseignements qu'ils pourront recueillir auprès de leurs amis et des parents d'élèves.