



PRENDRE LES EMPREINTES DES CHAPEAUX DE CHAMPIGNONS OU COMMENT FAIRE UNE SPORÉE



Figure 1

Choisir les champignons

Il existe une grande variété de champignons; certains passent inaperçus parce qu'ils sont microscopiques ou qu'ils ont une forme insolite, d'autres poussent sur les arbres ou présentent des formes sphériques comme les vesses-de-loup que l'on aime écraser du pied. Pour les besoins de cette expérience, choisissons les plus communs, soit ceux qui, tel un parasol, ont un chapeau soutenu, au centre, par un pied (voir la figure 1). Vous en trouverez sur la pelouse autour de la maison, dans les plates-bandes, dans les parcs, dans les champs, en bordure des chemins et des sentiers et, bien sûr, en forêt. L'endroit de la cueillette n'a aucune importance.

Secrétariat des CJN

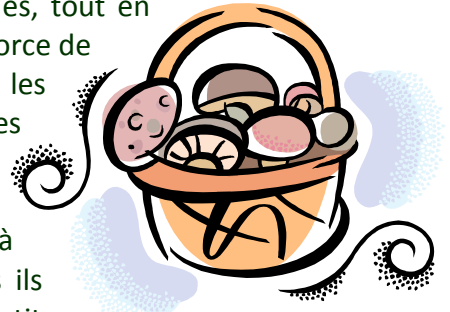
Jardin Botanique
4101, Sherbrooke Est, bureau 262
Montréal, Qc
H1X 2B2



Feuillet du Naturaliste, n° 116



On prend, pour chaque espèce trouvée, les spécimens les plus gros, mais fermes, tout en évitant de les cueillir après une canicule parce qu'ils risquent d'être desséchés. À force de les manipuler et de les observer sur le terrain, vous parviendrez à reconnaître les champignons de la même espèce : ils poussent souvent à proximité les uns des autres, même s'ils se présentent très différemment selon qu'ils sont en début ou en fin de croissance. Attendez que le chapeau se soit bien déployé. Par ailleurs, certains champignons poussant dans le gazon auront un chapeau, même à maturité, de dimension modeste qui dépasse à peine 2 cm en diamètre, mais ils peuvent autant faire affaire que les plus gros. Comme leur empreinte sera plus petite, la forme qu'elle révélera sera moins impressionnante et un peu plus difficile à examiner.



Lors de la cueillette, coupez, à l'aide d'un couteau, le champignon à la base du pied. Si vous trouvez des espèces différentes de champignons, l'expérience n'en sera que meilleure, car vous pourrez comparer leur empreinte. Cela dit, chaque champignon recueilli est ramené à la maison dans un sac de papier distinct, ce qui évitera de les endommager.



Faire une sporée et choisir une couleur de papier ...

On sépare ensuite le chapeau du haut du pied –sauf pour les petits spécimens– en faisant une coupe le plus près possible du chapeau, en prenant soin cependant de ne pas l'endommager. Mettez le champignon à l'envers dans votre main ou sur une table afin d'effectuer délicatement cette coupe. Vous pourrez jeter le pied; c'est le dessous du chapeau qui vous intéresse, car c'est lui qui donnera ce qu'on appelle une «sporée». Les chapeaux coupés sont déposés sur des feuilles de papier en prenant soin de mettre le dessous du chapeau face au papier et de mettre un bol par dessus afin de le laisser reposer à l'abri du vent.



Figure 2

Pour les espèces plus petites qui se dessèchent rapidement, il est préférable de ne pas couper le pied. Après avoir percé un trou dans le papier on y glisse le pied jusqu'à ce que le dessous du chapeau touche au papier. Par la suite, on insère le pied du champignon dans un verre de manière à ce que le papier repose sur les rebords du verre dans lequel on a pris soin de mettre de l'eau (voir la figure 2). Le pied suspendu doit toucher au liquide, ce qui lui permettra de se réhydrater et de maximiser la sporée.

Il faut éviter de mettre les champignons au réfrigérateur auparavant; plus vite vous les déposerez sur le papier, meilleures seront les chances d'obtenir une belle sporée. Au bout de quelques heures et parfois même après une journée, le champignon a produit sa sporée, c'est-à-dire qu'il a expulsé ses spores qui sont des graines microscopiques semées par le champignon pour se reproduire (voir la figure 3). Telle une empreinte, ces spores en se déposant sur le papier épousent les formes du dessous du chapeau et peuvent afficher, au gré des espèces cueillies, un bel éventail de couleurs.



Figure 3

L'observation de la couleur de la sporée constitue un des premiers plaisirs du mycologue en herbe, car cette couleur constitue un indice important pour déterminer l'espèce cueillie. Il existe même des livres d'identification des champignons (comme celui de McNeil cité plus loin) qui sont classés selon les couleurs des sporées. Il faut savoir cependant que beaucoup de champignons ont des sporées blanchâtres et qu'il est probable que vous en obtiendrez au cours de vos premiers essais. Toutefois, il se peut aussi que deux champignons matures, cueillis au hasard, vous permettent d'observer deux teintes bien différentes, qui garantissent, presque toujours, deux espèces distinctes.

Pour faciliter les prochaines observations, observez attentivement les détails de la sporée de la figure 3. Vous y observerez des formes radiales plus ou moins droites tels les rayons d'une roue. Ce sont des lames en termes mycologiques. Certaines d'entre elles sont fourchues, c'est-à-dire qu'elles se dédoublent à partir d'un certain point, comme on le voit d'ailleurs en marge du chapeau. D'autres encore présentent, entre les lames, des lamelles, soit des lames plus courtes qui, en partant de la marge, ne se rendent pas au pied. Ce sont tous des caractéristiques qui peuvent servir au mycologue pour identifier l'espèce cueillie. Cela dit, il existe une grande quantité de champignons à lames qui ont une sporée blanchâtre de sorte que bien d'autres caractéristiques du champignon, non abordées ici, pourraient être notées.

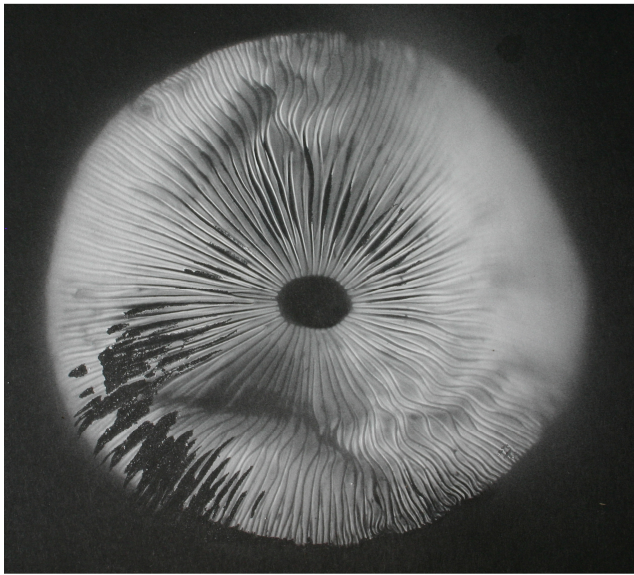


Figure 4

Selon le résultat obtenu, je vous invite à recommencer l'expérience avec d'autres champignons de la même espèce en choisissant un papier qui, cette fois, fera contraste avec la couleur de la sporée. Une sporée blanchâtre s'observe, par exemple, beaucoup plus facilement sur un papier noir (voir la figure 4) et comme on l'a vu plus haut, un papier blanc met bien en évidence une sporée foncée. Si vous voulez conserver votre sporée sous la forme d'un dessin permanent, répéter l'expérience sur un carton que vous pourrez ensuite découper. Vaporisez-y un fixatif, ce qui permettra de préserver intacte votre sporée.

Observer la sporée

La couleur de la sporée est certes ce qui ressort au premier coup d'œil, mais la forme générale laissée par les spores mérite tout autant votre attention. Ces lames peuvent être très serrées les unes contre les autres et mal se distinguer comme à la figure 3 ou, au contraire, être très espacées comme dans la quatrième figure.



Figure 5



Figure 6

Peut-être aurez-vous la main heureuse en découvrant une empreinte présentant non pas des traces de lames, mais de petits trous ou alvéoles de formes plus ou moins circulaires (voir la figure 5) appelés des pores. Retournez le chapeau et vous les verrez mieux. En fait, ce type de champignon est composé de milliers de tubes qui se présentent comme une éponge.

Mesurant entre 1 et 3 cm de longueur, ces tubes de petit diamètre forment une partie distincte du chapeau et peuvent aisément s'en détacher. Faites l'expérience en coupant le chapeau en deux: vous les verrez dans toute leur longueur (figure 6) et, avec vos doigts, vous pourrez les détacher de la chair du chapeau. Ne soyez pas surpris d'y voir la présence de petits vers blancs qui raffolent de leur chair. Le mycologue amateur apprend vite à reconnaître ces champignons qui font partie d'une famille fort répandue au Québec, les «bolets».



Figure 7a



Figure 7b



Figure 7c



Figure 7d

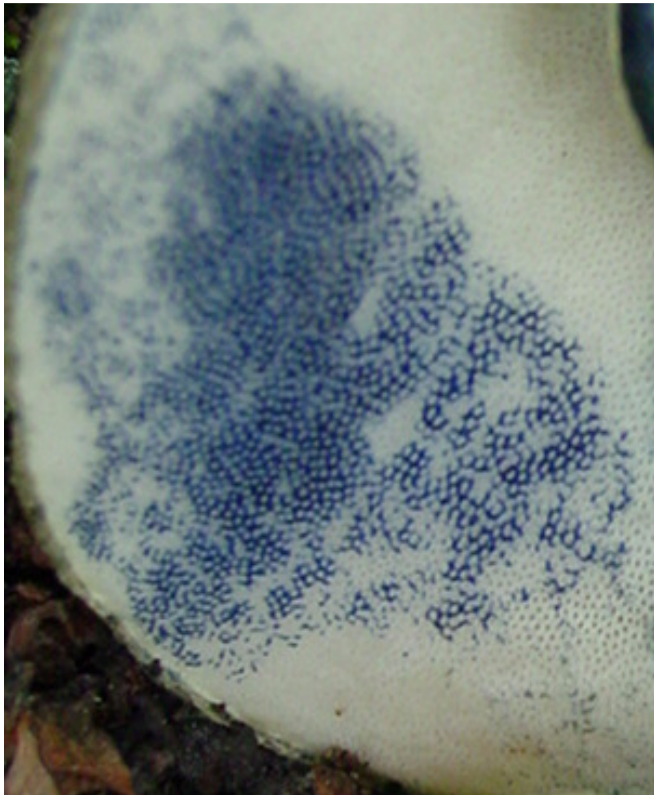


Figure 8a



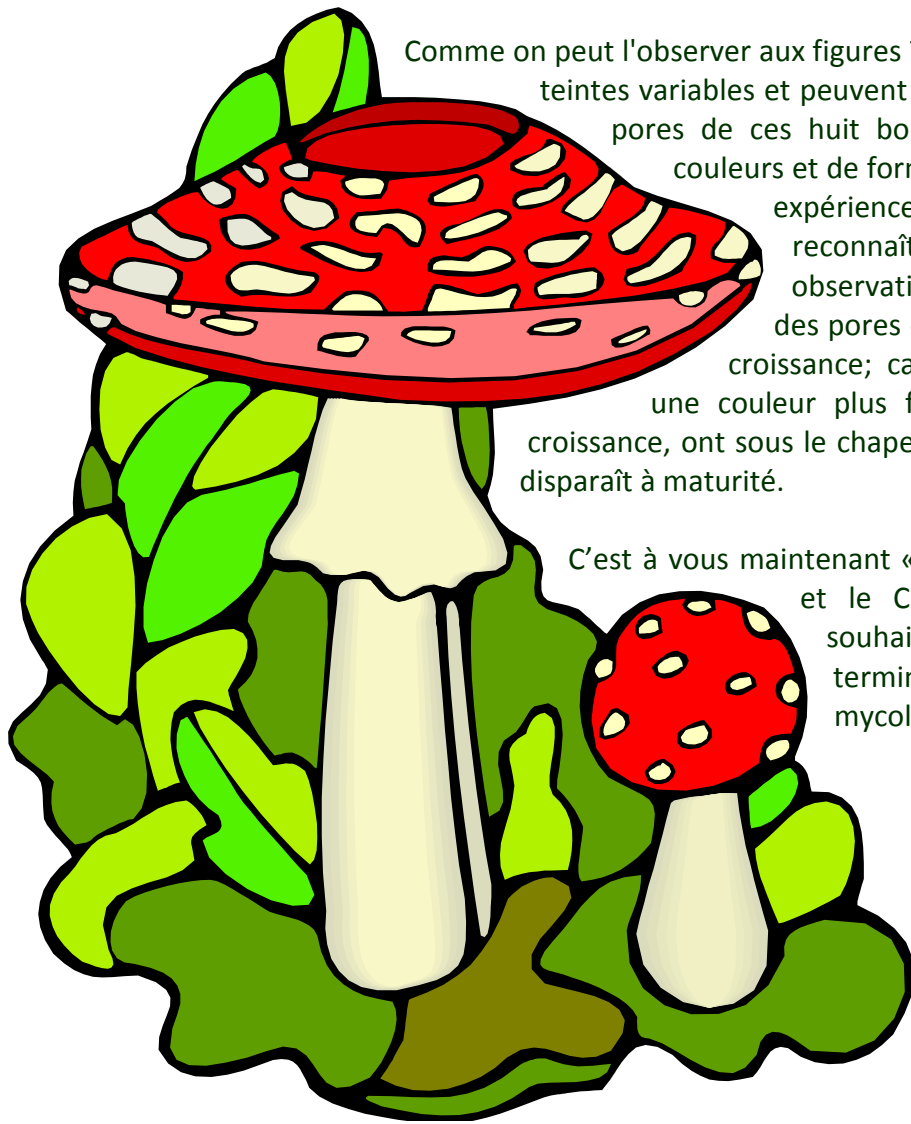
Figure 8b



Figure 8c



Figure 8d



Comme on peut l'observer aux figures 7 et 8, les pores des bolets peuvent avoir des teintes variables et peuvent se tacher au toucher ou au froissement. Les pores de ces huit bolets donnent une idée de cet éventail de couleurs et de formes que vous pourrez découvrir, au fil de vos expériences. Une fois que vous serez capable de reconnaître les bolets, vous pourrez faire d'autres observations, comme celle du changement de couleur des pores de certains bolets au fur et à mesure de leur croissance; car chez certains bolets, les pores prennent une couleur plus foncée à maturité. D'autres, en début de croissance, ont sous le chapeau un voile qui recouvre les pores, mais qui disparaît à maturité.

C'est à vous maintenant «naturaliste» de réaliser vos sporées. Les CJN et le Cercle des mycologues de Montréal vous souhaitent de belles découvertes mycologiques. En terminant, pour en savoir davantage le Cercle des mycologues vous recommande ces trois ouvrages :

🍄 Jean Després, *Champignons comestibles du Québec*, Waterloo (Québec), Éditions Michel Quintin, 2008.

🍄 Raymond McNeil, *Champignons communs du Québec et de l'Est du Canada*, Waterloo (Québec), Éditions Michel Quintin, 2007.

🍄 Matthieu Sicard et Yves Lamoureux, *Connaître, cueillir et cuisiner les champignons sauvages du Québec*, Montréal, Éditions Fides, 2005.

Les Figures :

- 1 : Une des formes les plus répandues des champignons arrivés à maturité affiche un pied central et un chapeau horizontal en forme de dôme plus ou moins accentué (photographie de Micheline Tremblay).
- 2 : Laisser tremper le pied des petits champignons dans l'eau afin d'améliorer la qualité de vos sporées (Raymond McNeil, *Le grand livre des champignons du Québec et de l'est du Canada*, Waterloo, Éditions Michel Quintin, 2006, p. 47).
- 3 : Le chapeau a livré son secret, soit une belle sporée brunâtre (photographie de Raymond McNeil).
- 4 : Une sporée blanchâtre, bien visible sur un papier noir (photographie de Raymond McNeil).
- 5 : La sporée d'un champignon à tubes, qu'on appelle bolet, n'est jamais blanche (photographie de Micheline Tremblay).

Suite figures

6 : La coupe transversale d'un bolet révèle, outre la chair blanche du chapeau, des tubes verdâtres qui parfois peuvent atteindre quelques centimètres (photographie de Micheline Tremblay).

7 a,b,c,d : Quelques exemples de dessous de chapeau de bolets: leurs pores varient beaucoup tant sur le plan des couleurs que celui des formes; certains sont petits et ronds, d'autres sont plus gros et anguleux (photographies de Micheline Tremblay).

8 a,b,c,d : Les pores peuvent également se présenter avec des teintes plus foncées par endroits et se tacher au toucher ou au froissement (photographies de Micheline Tremblay).



Auteur : Guy Gaudreau
Mise en page : Jean Sébastien Labrecque



2011

Secrétariat des CJN

Jardin Botanique
4101, Sherbrooke Est, bureau 262
Montréal, Qc
H1X 2B2

2011

Feuillet du Naturaliste, n° 116

