

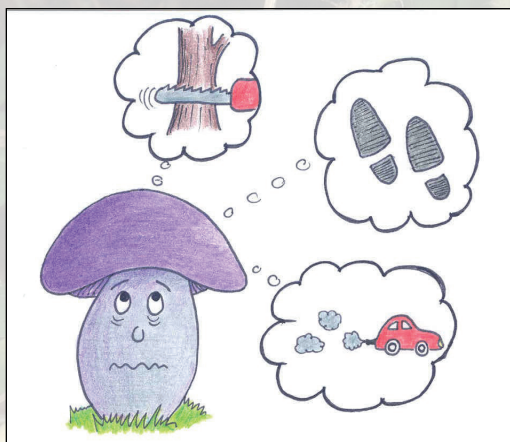
## Des actions à votre portée!

### Astuces pour cueillir les champignons:

1. Cueillir soigneusement le champignon en le **dé-vissant** ou en le **coupant à la base**, veiller à ne pas endommager le sol alentour qui abrite le mycélium.
2. **Nettoyer** le champignon sur place en enlevant la terre, les brindilles et le reste du mycélium.
3. Transporter votre récolte dans un **panier en osier**. Éviter d'utiliser des sacs en plastique où les champignons peuvent s'écraser, fermenter et devenir impropres à la consommation.



4. Une espèce vous met dans le **doute**? Mettez un ou deux exemplaires dans un panier séparé en ayant bien soin de cueillir le **champignon entier** et faites-les **vérifier** par un **contrôleur** officiel.
5. Attention! Certains champignons **concentrent** les **polluants** et **métaux lourds** dans leur chair. Éviter de les cueillir aux abords des routes, usines ou incinérateurs.



### Les champignons sont menacés par ...

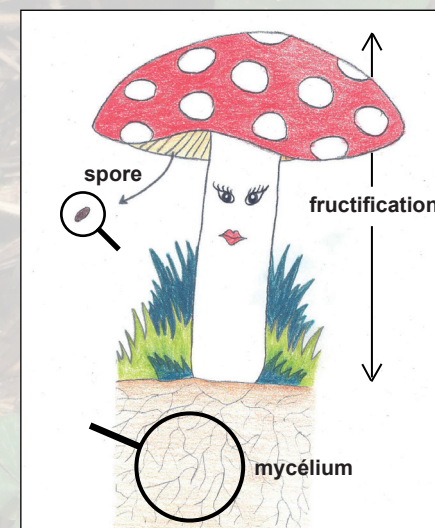
- Les **bouleversements du sol**: la surcharge par les machines lourdes, le piétinement massif...
- La modification et la **destruction des milieux naturels**: constructions, défrichage, assèchement...
- La **pollution** de l'air et du sol par les immissions acides et les fumures azotées excessives.

### ... Protégeons-les !

- **N'emporter** que des champignons sains et en quantité correspondant à votre consommation.
- **Inutile d'écraser ou d'abîmer** un champignon que vous ne connaissez pas, il a son importance pour la nature.
- **Laisser** sur place les champignons trop jeunes (pour qu'ils puissent libérer leurs spores et se reproduire) et les trop vieux qui ont leur utilité et sont inconsommables.

### Le saviez-vous?

- Les **champignons** ont leur propre **règne**, tout comme les animaux, les plantes, les bactéries et les protistes (amibes).
- Vous **consommez** des champignons sous **d'autres formes**: les levures du pain et de la bière, les moisissures bleues d'un Roquefort sont des champignons.
- Dans la forêt, sous la surface d'un **ped** humain se trouvent entremêlés plusieurs **centaines de mètres de mycélium**.
- Il est conseillé de manger les champignons en petites quantités et pas trop souvent, car certaines **toxines** sont stockées dans l'organisme et peuvent **nuire à la santé**.



### Lexique:

- 1) **Mycélium**: partie du champignon formée de fins filaments, vivant dans le bois ou la terre et qui produit à un moment donné la fructification.
- 2) **Fructification**: organe (ped surmonté d'un chapeau) qui porte les spores (on dit aussi sporophore ou carpophore).
- 3) **Spore**: unité de reproduction, correspond aux graines des plantes supérieures.



## C'est quoi ?

- Lorsque l'on parle de champignon, on pense à un pied surmonté d'un chapeau. Ce que le langage populaire nomme **champignon** n'est en fait que la **fructification**<sup>2)</sup> ou l'organe reproducteur (sporophore).
- Comme l'iceberg, la fructification n'est que la partie visible du champignon. Sous terre et dans le bois mort, le **mycélium**<sup>1)</sup>, compose la plus grande partie du champignon.
- Le chapeau est la partie où se forment les **spores**<sup>3)</sup> par milliers. Ces spores, tout comme les graines pour les plantes, sont disséminées dans la nature et permettent à l'espèce de se **reproduire**.

## A quoi ça sert ?

Tous les champignons n'ont pas le même rôle dans la nature. A ce titre, on distingue trois catégories:

- Le champignon **mycorhizique** vit en étroite relation (symbiose) avec les racines de certains arbres. Cette relation profite à chacun. Le champignon fournit de l'eau, des éléments minéraux et protège les racines contre certaines maladies. En contrepartie, l'arbre lui fournit de la nourriture (sucres).
- Les **parasites** éliminent les arbres âgés ou sur le déclin et jouent de ce fait un rôle dans la sélection naturelle.
- Les **saprophytes** décomposent les végétaux et le bois mort pour en faire de l'humus. Ils ont une grande importance dans le recyclage des composants minéraux et organiques.

Enfin, les champignons abritent toute une micro-faune qui s'en nourrit (limaces, escargots, vers...). D'autres animaux tels que les écureuils, chevreuils, blaireaux, etc. ajoutent volontiers les champignons à leur menu.

## Que dit la loi ?

Une «**liste rouge**» provisoire de l'Office fédéral de l'environnement (OFEV) recense les espèces menacées.

Actuellement, la **réglementation** en matière de récolte de champignons diffère selon les cantons voire les communes. Certains édictent des limites (poids maximum par personne, jours «ouvrables» dans le mois) d'autres ne prévoient pas de restrictions.

Dans le **canton de Neuchâtel**, la cueillette des champignons est interdite dans les réserves naturelles de la faune et de la flore. En dehors, elle n'est pas limitée. Il est donc fait appel au bon sens des champignonneurs et à leur respect de la nature.

## Plus d'informations :

La plupart des **communes** du canton de Neuchâtel vous permettent de faire vérifier vos cueillettes par un **contrôleur officiel**.

Diverses organisations mycologiques suisses fournissent d'autres informations sur les champignons sur le site **[www.vapko.ch](http://www.vapko.ch)**.

**Brochure:** *Respecter les champignons, questions et réponses sur la flore fongique*. Union vaudoise des Sociétés mycologiques et le Service cantonal de la conservation de la nature.

En cas d'**intoxication**: appelez les urgences au numéro : **145** ou le Toxzentrum, 8030 Zurich au numéro : **01 251 51 51**.

D'autres informations sur [www.ne.ch/nature](http://www.ne.ch/nature)

*Avec l'aimable participation des sociétés mycologiques et les organes officiels de contrôle des champignons du canton de Neuchâtel*

# NATURE PRATIQUE

## LES CHAMPIGNONS



**DES ACTIONS À VOTRE PORTÉE !**

ne.ch

RÉPUBLIQUE ET CANTON DE NEUCHÂTEL  
DÉPARTEMENT DE LA GESTION  
DU TERRITOIRE  
SERVICE DE LA FAUNE, DES FORETS  
ET DE LA NATURE

**Un réseau pour la biodiversité**