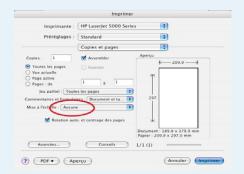
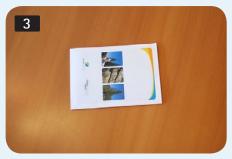
# CONFECTION D'UNE BROCHURE







Plier les feuilles dans le sens de la hauteur (pour un meilleur rendu, vous pouvez coller les pages après les avoir pliées).





Assembler les différentes pages.





Plier une nouvelle fois les feuilles, dans le sens de la largeur. (le plus petit numéro de page doit être à l'extérieur).





Maintenez le tout à l'aide d'un élastique.



## POUR EN SAYOIR PLUS

Mycologia, Lucerne, 1984 - 2005. Champignons de Suisse (six volumes). F. Kränzlin et J. Breitenbach,

Duhem, Delachaux & Miestlé, Lausanne, 1994. Champignons de France et d'Europe. Régis Courtecuisse et Bernard

do.ten-iqmsdo.www Sites de l'association cantonale valaisanne de mycologie:

Site du cercle mycologique de l'Entremont:

www.myco-entremont.com

champignons: www.vapko.ch Site de l'association suisse des organes officiels de contrôle des

#### CRÉDITS DES TEXTES ET ILLUSTRATIONS

Philippe Gaillard. Le sentier a été créé par le Cercle Mycologique de Ce guide a été réalisé par Randonature Sàrl avec la collaboration de

lextes et images "Randonature Sárl 2008, exceptés images: p. 6: "ekroo2u; p. 6: "Martin Pettifit; p. 8: "Arthur Chapman; p. 8: "Pérani; p. 8: "Polandeze; p. 6: "Medimer, p. 9: "Etub; p. 9: "Brethin; p. 11: "Pérani; p. 8: "Rén-icni; p. 8: "Rén-icni; p. 8: "Rén-icni; p. 8: "Rén-icni; p. 14: "Stroblomyces; p. 17: "Réndipan; p. 14: "Bruiginerd; p. 17: "Réndipan; p. 14: "Bruiginerd; p. 15: "Réndipan; p. 17: "Réndipan; p. 18: "Pérere "Résle; p. 20: "Péreredakty; p. 20: "Réndipacky; p. 21: "Jacéphir; p. 23: "Réndipa; p. 24: "Trandipack; p. 25: "Réndipack; p. 26: "Réndipack; p. 35: "Réndipack; p. 36: "

#### TÉLÉCHARGEZ CETTE BROCHURE SUR RETROUVEZ TOUTES CES INFORMATIONS ET

### http://www.randonature.ch/3

٤+ sentier des champignons



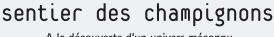












A la découverte d'un univers méconnu

quittez pas les chemins balisés du tourisme pédestre. munissez-vous de la carte topographique de la région. Ne • Ce document ne suffit pas forcément pour vous guider,

Pour votre sécurité, restez sur les chemins.

**JOUTITH JAUTAN** 

- bétail, les bâtiments et les clôtures. travail pour les agriculteurs de la région. Veuillez respecter le • Les zones que vous traversez sont des lieux d'habitation et de
- La nature vous sera reconnaissante de ne pas lui abandonner vos
- sur l'enneigement. • Avant votre départ, renseignez-vous sur les conditions météo et

ou du fait que vous vous y égariez. de l'état des chemins, d'un accident survenu sur cet itinéraire Randonature Sàrl ne peut être tenue pour responsable

disponibles sur www.randonature.ch/conditions L'utilisation de ce guide est soumise aux conditions générales

sentier des champignons

editions mandonature - collection sentiers didactiques













#### Canton du Jura

Sentier des Faînes (Boncourt), Sentier nature de Courgenay (Courgenay), Sentier Auguste Quiquerez (Delémont), Sentier panoramique de Pleigne (Pleigne), La Randoline (Saignelégier), Sentier du Fer (Lajoux)

#### Canton de Genève

Feu vert pour les corridors biologiques (Veyrier), Les Bois des Bouchets (Chancy), Le Bois de Fargout (Chancy), Genève côté jardin (Dardagny)

#### DÉCOUVREZ TOUS CES ITINÉRAIRES SUR WWW.RANDONATURE.CH

sentier des champignons

לד seugreu ges cygwbrguous

Zone alluviale d'Autigny (Autigny)

Canton de Fribourg

l'Endroit (Couvet), Sentier du Temps (Meuchâtel) jardinée, l'Envers (Couvet), Sentier de la Forêt jardinée, Site marécageux (Les Ponts-de-Martel), Sentier de la Forêt Sentier de la Tourbière (Les Ponts-de-Martel), Sentier du

Canton de Neuchâtel

Sentier des planètes (St-Luc)

Les Follatères (Fully), Sentier des vignes et guérites (Fully), Pèlerinage au Col du Grand Saint-Bernard (Bourg St-Pierre), des abeilles (Morgins), Le Raccard du blé (Praz-de-Fort), (La Tzoumaz), Sentier du Barrage de Zeuzier (Ayent), Sentier Bergers (La Fouly), La combe de l'A (Liddes), Sentier des Sens (Evolène), Sentier glaciologique d'Arolla (Arolla), Sentier des Sentier des Pives (Nendaz), Sentier des Pierres à cupules

Canton du Valais

lithologique de Bassins (Bassins) Grangettes (Noville), L'Orbe et sa vallée (Vallorbe), Sentier et son passé (Orbe), Payerne et son abbatiale (Payerne), Les Sentier géologique de Bassins (Bassins), Balade à travers Orbe Lausanne au fil de l'eau (Lausanne), Sentier de la Pierre (Villars), d'Entreroches (Eclépens), Lausanne moderne (Lausanne), Rossinière, histoire et architecture (Rossinière), Le canal

Canton de Vaud

# DANS LA MEME COLLECTION

#### SITUATION



En transports publics: Depuis la gare CFF de Martigny, prendre le train direction « Le Châble » jusqu'à Sembrancher puis celui pour «Orsières» jusqu'au terminus.

En voiture: En arrivant à Martigny par l'autoroute, prendre l'embranchement «Grand-Saint-Bernard» puis, au rond-point situé à la fin de la semi-autoroute, suivre «Italie». Après environ 13km, quitter cette route en prenant la direction «Orsières» et se parquer à la gare d'Orsières.

### TABLE DES MATIÈRES

p. 4 Infos pratiques

p. 5 Introduction

Début du sentier p. 7

Remarques personnelles p. 40

p. 41 Dans la même collection p. 43 Pour en savoir plus

sentier des champignons

seurret des chambles

WC Gare d'Orsières & en face de la poste à Champex-Lac

Gare d'Orsières

et a Champex-Lac.

Office du tourisme du Pays du St-Bernard à la gare d'Orsières

d

Commerces et restaurants à Orsières et à Champex

Mai - octobre

Aucune difficulté particulière

Environ 4h30

m2£1 ← m007 ←

Cn 1: 25000 1345 Orsières

orsières - Champex-Lac

Découverte de l'univers des champignons

INFOS PRATIQUES

remarques personi	nelles
40	sentier des champignons
36	sentier des champignons

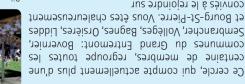
Redescendez à pied ou prenez le bus pour rejoindre Orsières.



Des crôutes en perspective



Silan d'une sortie



Σέαπςε d'identification



de croûtes aux champignons. contröles de détermination et... la dégustation des sorties sur le terrain, des expositions, des une formation pour le contrôle des cueillettes, année un programme attractif, avec notamment mycologique de l'Entremont. Il propose chaque ce but que s'est constitué en 2002 le Cercle terrain et le contact de spécialistes. C'est dans des champignons, rien ne vaut une sortie sur le Afin de poursuivre cette initiation à l'univers

l'écosystème dans lequel nous vivons. certain équilibre entre les activités humaines et dans leur milieu naturel et l'établissement d'un

www.myco-entremont.com.

conviés à le rejoindre sur

recherchés sont la découverte des champignons

Outre l'aspect préventit et éducatit, les buts

re ceucre whcorogione de l'entremont

# Les champignons, un monde fascinant

En vous menant d'Orsières à Champex, ce sentier vous propose une initiation à l'univers des champignons. Jalonné de panneaux présentant diverses espèces, cet itinéraire a été mis en place par le Cercle mycologique de l'Entremont afin de sensibiliser le public à ces êtres vivants méconnus. A chaque poste décrit dans cette brochure est présenté un milieu naturel, quelques espèces qui l'affectionnent, ainsi qu'une particularité propre aux champignons en général.



Le monde fascinant des champignons est aujourd'hui partiellement menacé par certains comportements humains inappropriés. Comme ces petits êtres sont capricieux, il est important de les préserver dans leur milieu naturel, car leurs spores ne se développent que sous certaines conditions, dont la plupart demeurent inconnues encore aujourd'hui. Ainsi, seules quelques espèces, comme le champignon de

sentier des champignons

sucret des cuamptgnons

səlapssisipsul

poste se situe à la hauteur du panneau consacré à l'agaric champêtre. niveau suivez les indications «Sentier des champignons». Le premier tourisme pédestre situé en face de l'hôtel Terminus. Vers le passage à trouve à proximité de la gare d'Orsières, au niveau du panneau du Le départ du sentier se

compris, ce qui n'est encore Jamais de la surface du globe, océans

descendance recouvre l'intégralité deux générations seulement, sa suffisamment de spores pour qu'en effet, une vesse de loup contient pas autant qu'ils le pourraient. En les attend et ne se disséminent



imprévisibles et mystérieux. Ils ne se trouvent pas toujours là où on Tout champignonneur amateur vous le dira, les champignons sont

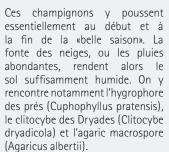
τανοιαρίες partout lorsque les conditions leur sont res cyambiduous abbacaisseut nu ben



cèpe aux repoussantes moisissures. diverses, qui vont de l'appétissant et sous des formes extrêmement plupart des endroits de la planète ont réussi à s'implanter dans la partout. Ces grands colonisateurs semblent être tapis absolument le permettent, les champignons chemins dès que les conditions des forêts, des gazons et des Apparaissant au milieu des près,

# Les champignons des hauts alpages

Les écarts de températures importants entre le jour et la nuit, la courte période dont dispose la végétation et la très faible humidité rendent les hauts alpages fort peu avenants pour les champignons. Certaines espèces sont pourtant adaptées à ces milieux extrêmes.



En haute altitude, au sein des landes d'arbustes nains, on trouve aussi certaines espèces symbiotiques, comme le clitocybe de Bresadola dryadum (Clitocybe variété bresadolana, lié aux dryades à huit pétales) et le bolet agréable (Suillus placidus, lié aux arolles).



Clitocybe de Bresadola variété dryadum



Bolet agréable



Agaric macrospore

38 sentier des champignons

37 seugreu ges cygwbrguous

Le sol demeure par conséquent pauvre et peu épais. la terre, que seules les maigres déjections des troupeaux enrichissent. la végétation qui y pousse ne tournit que peu de matière organique à artificiel et leur irrigation sont impossibles. De plus, la petite taille de Les hauts alpages sont si peu accessibles que leur enrichissement



ne s'y infiltre.

très intense et, en raison de la pente, l'eau y ruisselle plus qu'elle Ces terres sont alors relativement sèches car l'ensoleillement y est dépourvus de neige que durant quelques mois par année, en été. des conditions climatiques extrêmes, ces milieux ne sont souvent d'alpages d'altitude, au-dessus de la limite des forêts. Soumis à De l'autre côté de la vallée, vous pouvez observer la présence

# sagedje siney sal

# ■ La prairie grasse

Les prairies grasses comme celle-ci constituent un milieu fort représenté dans nos régions, à basse et moyenne altitude. Adaptées à l'agriculture, ces terres ont longtemps été utilisées pour la culture de céréales et autres denrées. Pour des questions de rentabilité, elles ne sont pourtant aujourd'hui plus exploitées que pour la production de fourrage et fauchées deux fois par an.



Grâce à leur faible déclivité, les prairies grasses souffrent peu de la sécheresse, car la pluie s'y arrête et s'infiltre. Chaque année, elles sont de plus enrichies par des engrais ou du fumier et irriguées deux à trois fois. L'eau de rivière ou de source apporte d'autres minéraux. La végétation qui les recouvre a elle aussi évolué au fil du temps, présentant aujourd'hui des plantes plus gourmandes en nutriments.

sentier des champignons

sucret des coamplatues

Tricholome de la Saint-George

Oréades (Marasmius oreades). giganteus) ou le marasme des Leucopaxille géant (Leucopaxillus George (Calocybe gambosa), le le tricholome de la Saint-On compte parmi ces espèces par des courbes d'un vert sombre. aux ronds de sorcières, caractérisés Ce milieu est également propice



espèces de panéoles (Panaeolus). aurea) ou encore de diverses de la pholiote dorée (Phaeolepiota géante (Langermania gigantea),

campestris), de la vesse de loup à l'image du rosé des prés (Agaricus relativement grandes et charnues, Les espèces présentes ici sont

rautomne.



s'épanouir, au printemps et à herbe fraîchement coupée pour croissance, car ils profitent d'une influent aussi sur leur cycle de en nutriments. Les tenaisons milieux assez humides et riches les prairies grasses apprécient les Les champignons poussant dans

res cyampugnons des prairies grasses

## quelques principes de consommation

- Pour bénéficier au maximum de la saveur des champignons, consommez-les idéalement le jour même et ne les exposez pas à la chaleur (comme dans un coffre de voiture). Essayez de ne pas les laisser trop longtemps à température ambiante.
- Évitez de les laver à l'eau courante ou de les laisser tremper. Nettoyez-les de préférence avec les champignons dans un un couteau, un pinceau et un chiffon mouillé.
- Vérifiez si une cuisson prolongée ou un blanchissement sont nécessaires pour éliminer certaines toxines. Afin de conserver les champignons, vous pouvez les sécher, ou les congeler après les avoir apprêtés.



Transportez de préférence



anons à l'eau courante

Continuez jusqu'à la route principale, prenez à droite, puis arrêtez-vous après le restaurant «Le Cabanon», lorsque vous voyez le lac et les alpages d'altitude situés sur l'autre versant du val d'Entremont.

sentier des champignons 36

32 sucret des cugmprgnous







Russule palustre



(esopnjed et la mitrule des marais (Mitrula tubulaires (Galerina tibiicystis), paludosa) la galérine à cystides la galérine des marais (Galerina unique et très spécialisée, dont Lactaire trivial attirent une population fongique même, les mousses et les sphaignes aux bouleaux et aux conifères. De (Lactarius trivialis), qui sont liés cinnamomeus) et le lactaire trivial à lames cannelle (Cortinarius se développer, comme le cortinaire pesoju de la présence d'arbres pour Certaines espèces ont également

> marais (Cortinarius uliginosus). paludosa) et du cortinaire des helodes) ou palustre (Russula la russule des marais (Russula souvent leur nom, à l'image de fortement humide, ce que reflète pesoin pour se développer d'un sol qui poussent dans ces zones ont Jonfes les espèces de champignons

# res cyambignons des zones humides

# qu'est-ce qu'un champignon?

Les champignons n'appartiennent ni au règne végétal, ni au règne animal. Comme les animaux, mais contrairement aux plantes, ils ne se nourrissent pas de minéraux puisés dans la terre, mais de matière organique, végétale ou animale. En fonction de leur morphologie, ils sont répartis en trois grandes catégories:



- Les macromycètes (bolets, amanites, etc.) sont les champignons tels qu'on les conçoit habituellement.
- Les myxomycètes, (lycogale du bois, fleur de tan, etc.) sont microscopiques et sans structure apparente. Ils semblent «couler» à la surface du
- Les micromycètes (moisissures, levures, etc.) sont également microscopiques mais possèdent une structure définie.





Reprenez votre chemin et arrêtez-vous de l'autre côté de la route, à la hauteur du panneau «Structure des champignons» pour observer le terrain situé derrière.

sentier des champignons

sucret des coamplatues

gagner du terrain sur les prairies sèches.

pour leur bois, ces arbres et buissons ont aujourd'hui tendance à On aperçoit aussi ici quelques pins et autres chênes. Autrefois abattus

pâture occasionnelle. irrigués et sont uniquement exploités de manière extensive, par une pauvre. Peu intéressants pour l'agriculture, ces milieux ne sont pas quantité de matière organique. Le sol demeure fin et relativement Ces conditions limitent le développement des végétaux et de ce fait la



sont soumis à un ensoleillement intense. car ils ne retiennent qu'une très faible partie des précipitations et et exposés au sud, de tels terrains présentent un caractère aride celle-ci sont peu adaptées à l'agriculture intensive. Souvent pentus Contrairement aux prairies grasses, les prairies sèches comme

# 10 Les zones humides

Un bas-marais comme celui-ci est caractérisé par son sol, qui est en permanence gorgé d'une eau chargée de minéraux. Un tel milieu est généralement issu de l'exploitation d'une forêt humide ou du comblement naturel d'un lac. Dominé par une seule espèce végétale, il présente une apparence uniforme et n'abrite qu'une faible diversité d'animaux et d'insectes.



Il existe d'autres écosystèmes dont le sol est détrempé, en permanence ou par périodes. Selon la topographie, la présence occasionnelle de bétail (qui apporte de la matière organique), la nature du sous-sol et la durée des inondations, diverses zones humides, plus ou moins riches et diversifiées, peuvent voir le jour. On compte parmi elles les prairies humides, les haut-marais, les tourbières ou encore les forêts inondables.

# Les champignons de la prairie sèche

Les champignons poussant ici sont relativement peu «gourmands», peu charnus et de petite taille, comme l'hygrophore des prés (Cuphophyllus pratensis), pleurote du panicaut (Pleurotus eryngii, typique du Valais et des Grisons et très rare) ou l'entolome soyeux (Entoloma sericeum). Toute Pleurote du panicaut adjonction ici d'engrais ou de fumier condamnerait immédiatement ces espèces frugales.



lci, l'aridité limite les «poussées» des champignons aux seules périodes pluvieuses, notamment au printemps et à l'automne. On rencontre cependant certaines espèces symbiotiques, à proximité du chêne - comme la truffe du Entolome soyeux Périgord (Tuber melanosporum), et du pin - comme le bolet granulé (Suillus granulatus). Elles profitent des conditions rendues moins extrêmes par la présence des arbres, qui apportent de l'ombre, de la matière organique et une microfaune différente.





sentier des champignons

ኔኔ sucret des cugmprgnous sentier des champignons

11

seufier des champlegnons

Som-la-Proz.

plus loin et observez le tond de la vallée, en contrebas du village de Continuez jusqu'au chalet situé quelques dizaines de mètres

le ruisseau passe sous le sentier. brenant a gauche. Le poste suivant se situe au bout du plan d'eau, la ou Continuez votre ascension jusqu'au lac, puis suivez la berge en

γμιτακε



Cyambiduou qe Faris

(Lentinula edodes) est cultivé! est domestiqué, et 1200 ans que le shiitake le champignon de Paris (Agaricus bisporus) à la culture. Ainsi, cela fait près de 350 ans que en a pourtant qui se prêtent relativement bien d'une mystérieuse conjonction de facteurs. Il y spécifique ou d'un substrat particulier, ou encore Certaines espèces ont besoin d'un arbre

fructification du mycélium. reproduire les conditions de croissance et de

surtout combien il est difficile d'identifier et de ce nombre, mais cette disproportion témoigne L'intérêt pour les seuls comestibles limite certes répertoriées, seule une trentaine est cultivée. Sur les milliers d'espèces de champignons



le papier sont des spores. quelques heures. Les taches qui se déposent sur sur une feuille de couleur gris-bleu et d'attendre observer, il suffit de déposer un champignon sont disséminées au gré des vents. Pour les s'èchapper ces cellules reproductrices, qui des milliards de spores. En vieillissant, il laisse diverses, contient en son sein ou à sa surface Le sporome, qui peut prendre des formes très

mycelium) est souterrain.

la taille totale du champignon, dont 90% (le émergée de l'iceberg ne représente que 10% de de reproduction. Appelée sporome, cette partie «champignon» ne constitue en fait qu'un organe Ce que l'on appelle couramment

rs cnrture des champlus er

ге грогоме

# Les champignons de la forêt fermée

La plupart des champignons de ce milieu sont symbiotiques. Ils dépendent des essences d'arbres présentes. Dans une forêt de résineux comme celle-ci, on trouve notamment le bolet à pied creux (Boletinus cavipes, lié au mélèze) et la russule de Quélet (Russula queletii, liée à l'épicéa). A plus basse Russule de Quélet altitude, dans les forêts de feuillus, on rencontre d'autres espèces, telle que l'amanite phalloïde (Amanita phalloides, liée au chêne et au hêtre).



32







Hvarophore de mars

# 3 La forêt alluviale

Les forêts alluviales, comme celle située au fond de la vallée, sont des terrains boisés qui se situent à proximité immédiate d'un cours d'eau. Un tel milieu est soumis à de fortes contraintes et à un perpétuel renouvellement et rajeunissement en fonction du comportement de la rivière. Lors de fortes précipitations, cette dernière sort de son lit et inonde ses alentours, avant de créer un nouveau cours.



Lors de ces crues, le cours d'eau abandonne toutes sortes d'alluvions. De ce fait, limon, sable, gravier et blocs rocheux constituent l'essentiel du sol de la forêt alluviale. La présence de la rivière, d'un couvert végétal et, très souvent, d'une nappe phréatique peu profonde confère en permanence à ce milieu une humidité relativement élevée et une certaine fraîcheur

sentier des champignons

т۶ sucret des cugmprgnous sentier des champignons

sucret des coamplatues

les rayons du soleil n'y ont qu'un accès limité. longue période, car les températures demeurent plutôt traiches vu que atteindre le sol. Une tois mouillé, ce dernier reste humide durant une lentement, étant donné que la pluie met beaucoup de temps pour jour et la nuit est relativement faible. Le taux d'humidité y varie

Au sein de ces forêts généralement sombres, l'écart thermique entre le



l'homme (sélection et plantation d'essences spécifiques). l'altitude, le climat, l'humidité, l'ensoleillement et l'action de Sa composition varie en fonction de différents facteurs, tels que forment une couverture, la canopée, que le soleil peine à percer. d'arbres relativement dense. En s'imbriquant, leurs couronnes La forêt fermée, comme ici, est caractérisée par une population

Pèzize orangèe



Périze veinée



saules (Inocybe salicis). (Gyrodon lividus) et l'inocybe des aux aulnes), le bolet de l'aulne friable (Amanita friabilis, liée de ce milieu, telles que l'amanite aux essences d'arbres typiques On y trouve aussi des espèces liés champignons se laissent admirer. y pénètrer et que la plupart des au printemps, quand le soleil peut intéressantes pour les mycologues Les forêts alluviales sont surtout

13

(Aleuria aurantia). (Disciotis venosa) ou orangée semilibera) et la pézize veinée comme le morillon (Mitrophora coriaces, à la chair peu abondante, sont principalement des espèces au sein de la forêt alluviale, ce sols sableux, des micro-habitats sol riche en alluvions. Liées aux d'humidité et affectionnent un ce milieu résistent à un fort taux res champignons poussant dans

# quelques principes de cueillette

- Ne cueillez que des individus jeunes et en bonne santé, qui n'ont pas souffert de la pluie ou du gel. Récoltez-les en entier, avec leur pied, et nettoyez-les sur place. Ne prélevez que la quantité que vous allez consommer en un repas, en respectant les prescriptions officielles, et sans abîmer les autres.
- Séparez les champignons par espèce pour les spécimens transporter et présentez-les en intégralité au contrôle. Utilisez un panier ou une corbeille en osier, voire un sac en papier ou en tissu (jamais de plastique).
- Ne prélevez que deux ou trois spécimens entiers (avec la base du pied) des espèces inconnues, ne les nettoyez pas et notez les caractéristiques du biotope. Attention, certains champignons vénéneux peuvent aussi se cacher parmi les comestibles.



Ne cueillez que de jeunes



mélangez différentes espèces

9 Continuez en direction de Champex jusqu'au poste sur la pholiote ridée.

30 sentier des champignons

62 seugreu ges cygwbrguous



pinicola). sisqotimoA) śnigrsm bolypore (Schizophyllum commune) et le dont le schizophylle commun nourrissent de déchets de bois), d'espèces xylophages (qui se idéal pour toute une gamme également 129 nəilim



Pleurote en huitre

polygramma). le mycène à pied strié (Mycena (Gloeophyllum odoratum) ou confluens) le gloeophylle odorant la collybie confluente (Collybia organiques), comme le pleurote en huître (Pleurotus ostreatus), (qui décomposent les matières qe cyampiduous sabrophages Ensuite s'installe tout un cortège

aunuuoo əiiioivi



commune (Morchella esculenta). labourage du sol, comme la morille certaines espèces profitent du végétation. Dans un premier temps, ans et de sa recolonisation par la champignons différents au fil des évolution, on y observe des Ce milieu étant en constante

res cyambignons des coupes de bois

#### vie d'un cycle de champignon macromycète

Les spores qui se déposent dans un milieu favorable germent et donnent naissance au mycélium, un réseau de filaments comparable à une toile d'araignée, ou à de l'ouate.

Ce mycélium, dit primaire, se développe et se ramifie à une vitesse qui varie en fonction des Spores conditions climatiques, la chaleur couplée à l'humidité constituant les conditions idéales. Lorsque deux d'entre eux se rencontrent, ils fusionnent et donnent naissance à un mycélium appelé secondaire.

Seul le mycélium secondaire peut donner naissance aux organes reproducteurs (le sporome). Ce phénomène relativement Mycélium complexe n'est encore que partiellement compris. Lorsque les conditions sont favorables, il peut être extrêmement rapide.







Continuez sur le sentier jusqu'à croiser le premier ruisseau, audessus des chalets.

sentier des champignons

15

QT.

seurret des cuamptgnons

décomposent sous les arbres.

matière organique grâce à la chute des feuilles qui s'entassent et se chaud que dans la forêt. Il est également enrichi annuellement en Le sol y est souvent plus humide qu'au milieu des prés et plus

évite tant les gelées nocturnes que les coups de chaleur. les écarts de températures, notamment entre le jour et la nuit, ce qui mais moins qu'au milieu des prés. La couverture d'arbres limite aussi L'ensoleillement en lisière est plus intense qu'à l'intérieur de la forêt,



des conditions climatiques extrêmes. cantonné aux basses et moyennes altitudes et n'est pas soumis à se situe dans nos régions entre 1300 et 1600m, un tel milieu est de nombreux avantages. Comme la limite supérieure des feuillus Située à la limite de deux univers, une lisière comme celle-ci offre

La Lisière de feuillus

# La coupe de bois

Contrairement aux autres écosystèmes rencontrés jusqu'ici, une coupe de bois comme celle-ci ne constitue pas un milieu stable, mais plutôt une transition brutale et radicale. De telles zones déboisées, qui peuvent s'étendre sur plusieurs hectares, sont par essence amenées à évoluer, pour être à terme recouvertes d'une nouvelle forêt. Plus l'acidité du sol est élevée, comme c'est le cas ici, plus cette recolonisation forestière se fait lentement.



Très spécifique, ce milieu est caractérisé par la présence d'une quantité importante de bois mort et par un sol «labouré» par les lourds engins forestiers. Par rapport à la forêt alentour, l'absence d'arbres y engendre une plus grande luminosité, voire un fort ensoleillement.

#### La lisière Les champignons de de feuillus

Les espèces qui poussent en lisière de feuillus apprécient un sol relativement riche et des conditions modérées. Au printemps, on y trouve certains champignons profitant du soleil qui traverse la forêt encore dépourvue de feuilles, comme la morille conique Morille conique (Morchella conica), l'amanite printanière (Amanita verna), ou l'hygrophore de mars (Hygrophorus marzuolus).



Dès l'apparition des feuilles sur les arbres, d'autres espèces apparaissent, profitant de l'ombre et de la fraîcheur, notamment phalloïde (Amanita l'amanite phalloides), la lépiote élevée <sup>Lépiote élevée</sup> (Macrolepiota procera) ou le cortinaire remarquable (Cortinarius praestans). On rencontre aussi en lisière certains champignons qui accompagnent des essences de feuillus, comme le lactaire à lait brûlant (Lactarius pyrogalus), lié au noisetier.





Amanite printanière

sentier des champignons

Lz seugreu ges cygwbrguous

seurret des cuamptgnons

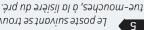
QT

«Champex» ou «TMB».)

20min, là où la forêt a été abattue. (Si vous avez un doute, suivez Continuez en direction de Champex et arrêtez-vous après 15 à

Le poste suivant se trouve 100m après le panneau sur l'amanite

sentier des champignons



17





de leur hôte. en augmentant la surface d'absorption racinaire racines des arbres et profitent de leur sève, tout au bouleau), accrochent leurs filaments aux - Les symbiotiques, comme le bolet rude (lié

souvent affaiblis. pleurotes, tirent leur nourriture d'êtres vivants, - Les parasites, tels que les armillaires et les



décomposition de la litière. matière organique morte, contribuant ainsi à la morilles et les agarics, se nourrissent de - Les saprophytes, comme les coprins, les

selon ce critère: ainsi les classer en trois grandes catégories substrat sur lequel ils se développent. On peut «bouche», les champignons se nourrissent du Dépourvus tant de chlorophylle que de

Les champignons et leur substrat



28

parfois nécessaire, afin d'observer les spores. anneau ou volve, odeur... - un microscope est pores, forme du chapeau, position du pied, caractéristiques déterminantes - lames ou Bien que chaque espèce possède des la liste est disponible sur http://www.vapko.ch. pas été vérifiés par un contrôleur agréé, dont Ne mangez jamais de champignons qui n'ont



météorologiques. de l'altitude, du milieu ou des conditions ainsi varier de manière importante en fonction de spécimens d'une même espèce peuvent trompeuses. La taille, la couleur et la viscosité complexe où les apparences sont souvent L'identification des champignons est un art

snongiqmeda səl əndisnons

### Les champignons des sous-bois à mégaphorBiales

A cause de leur microclimat extrême, les sous-bois humides favorables sont peu aux champignons. Seules guelgues espèces de petite taille s'y aventurent, comme des mycènes (Mycena), des hemimycènes (Hemimycena) et des conocybes Mycènes (Conocybe). Parmi les champignons plus visibles, on note le coprin chevelu (Coprinus comatus), la guépinie en helvelle (Tremiscus helvelloides) et le lyophylle conné (Lyophyllum connatum).

Comme en lisière, il existe toute une gradation entre le sous-bois humide à mégaphorbiaie et la forêt. Au fur et à mesure que l'on Guépinie en helvelle s'éloigne de ce milieu humide et ruisselant, les conditions s'adoucissent, le taux d'humidité diminue et la luminosité augmente. On voit alors apparaître une plus grande quantité d'espèces, telles que l'inocybe des saules (Inocybe salicis), le tricholome du peuplier (Tricholoma populinum) ou le bolet de l'aulne (Gyrodon lividus).







Conocybes

sentier des champignons 26

Sz sucret des cugmprgnous

niveau du sol un microclimat particulièrement humide et ombragé. supplémentaire qui limite considérablement l'évaporation, il règne au ces larges feuilles. Comme ces dernières forment une protection riche en nutriments, notamment de par la décomposition annuelle de quasiment constante, grâce à une source ou au ruissellement. Il est Le sol d'une mégaphorbiaie doit bénéficier d'une alimentation en eau



stables, fraîches et humides.

caractérisés par des conditions microclimatiques relativement «mégaphorbiaies». Bénéficiant d'un faible ensoleillement, ils sont peuvent dépasser 50cm de diamètre. Ces milieux sont appelées sont souvent colonisés par des plantes dont les larges feuilles Comme ici, les sous-bois humides et les bords des chemins forestiers

e wedebpouprere eprwny sioa-snos ei

# 5 La lisière de conifères

Occasionnelle à basse altitude, comme ici, les forêts de conifères sont les seules à subsister à haute altitude. Leurs lisières, et les champignons qui y vivent, peuvent être soumis à des conditions climatiques extrêmes et à une «belle saison» relativement courte. Toutefois, comme pour les lisières de feuillus, ce milieu bénéficie d'avantages liés aux deux univers qui le bordent.



Comme les conifères ne perdent pas leurs aiguilles en hiver (à l'exception des mélèzes), le sol est ombragé toute l'année. De plus, la terre demeure relativement sèche sous les arbres; des pluies importantes sont nécessaires pour l'humidifier. La litière est formée d'aiguilles, qui engendrent un sol acide et relativement pauvre en nutriments, ce qui limite le nombre d'espèces qui peuvent s'y développer.

sentier des champignons

seurret des cuamptgnons

rebe qe gordeaux

әәјјіиәпбәр әзоідәт



l'épicéa. de Bordeaux (Boletus edulis), lié à essence de conifère, tel que le cèpe champignons qui sont liés à une aussi dans ce milieu divers phorus erubescens). On trouve l'hygrophore rougissant (Hygroauguste (Agaricus augustus), ou (Macrolepiota rhacodes), l'agaric espècescommelalépiotedéguenillée au sein de la lisière de conifères des mouiller le sol, on voit apparaître Lorsqu'il pleut suffisamment pour

19

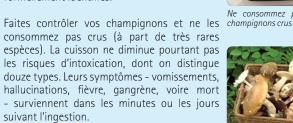


plus grand nombre d'espèces. permettant l'implantation d'un Agaric auguste lisière, plus le milieu s'adoucit, on se dirige vers l'extérieur de la de s'y développer. loutefois, plus champignonsspécialementadaptés qn zoj), ne permet qu'à certains raison de l'ombre et de l'acidité Ce milieu relativement sélectif (en

**conifères** suou&rdweyo`` anáisil ρJ Эp

## La toxicité des champignons

Attention aux préjugés! Les tests de la cuillère en argent ou de la gousse d'ail ne sont que des sornettes, tout comme la croyance que les champignons rongés par des animaux ne sont pas vénéneux! Aucun moyen ne permet de déterminer leur toxicité avant de les avoir formellement identifiés





Ne consommez pas vos



Faites contrôler votre cueillette par un contrôleur officiel

hêtre (Hygrophorus fagi).

binophilus) ou l'hygrophore du

tels que le cèpe des pins (Boletus

se développent en lien avec eux,

de champignons symbiotiques qui grande diversité d'arbres, et donc De plus, ces milieux présentent une pholiote ridée (Rozites caperatus). cyanoxantha) ou encore

la russule charbonnière (Russula la girolle (Cantharellus cibarius), l'automne. On y trouve notamment forêts ouvertes, du printemps à espèces dans les clairières et les d'en voir pousser de nombreuses Il n'est dés lors pas étonnant

Après quelques centaines de mètres, suivez «Champex» à la bifurcation et continuez sur environ 100m.

sentier des champignons

53 sucret des cugmprgnous

Ы



Kussule charbonnière



constant. d'humidité relativement élevé et contre le soleil d'été et un taux Girolle les écarts de températures, un abri sol riche, une protection contre dont la plupart sont friands: un leur offre en effet les conditions doute dans une clairière. Ce milieu champignons, il se situe sans aucun S'il existe un paradis

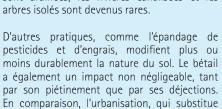
forets ouvertes səp jə səjərirələ səp suou&rdweyə sər

#### L'influence de L'homme sur les champignons

Les activités humaines ont longtemps été favorables aux champignons. La création de prairies grasses, de haies et de lisières a offert autant de refuges à de nombreuses espèces. A l'heure actuelle toutefois, l'intensification de l'agriculture a un impact néfaste sur les différents milieux naturels qui abritent des Couperase en forêt champignons.



Afin de rentabiliser au maximum les surfaces «vertes», les forêts et les surfaces agricoles sont exploitées de manière uniforme et leurs lisières s'appauvrissent. De même, les zones humides sont drainées, les rivières canalisées et les arbres isolés sont devenus rares.



bâtiments et routes aux prairies et forêts,

demeure une nuisance marginale.



Agriculture intensive



Continuez jusqu'au panneau consacré à la chanterelle.

sentier des champignons

21

seurret des cuamptgnons

constante.

l'évaporation est limitée et l'humidité demeure relativement élevée et litière riche en matière organique. Enfin, grâce à leur ombre, conifères et feuillus de différentes tailles - engendrent de plus une (notamment des gelées nocturnes). Les diverses essences - buissons, desséchant, ainsi que du soleil et des écarts de températures (lumineuses) sont extrêmement bien protégées du vent et de son effet Grâce aux arbres qui les entourent, les clairières et les forêts ouvertes



même, les pluies atteignent et humidifient plus largement le sol. bois, ce qui modifie de manière substantielle l'écosystème. De lumière, jusqu'alors captée par ces derniers, envahit alors le sousforêt à la suite de la chute ou de l'abattage de grands arbres. La Les milieux ouverts comme celui-ci apparaissent au sein d'une

stånof ta sanáinisls suvertes