

Nature

Les champignons, un monde à découvrir

Connus principalement pour leur intérêt gustatif, les champignons constituent une formidable biodiversité qui s'étend bien au-delà des espèces comestibles.

● **Qu'est-ce qui vous semble fascinant chez les champignons ?**

C'est avant tout leur diversité de formes, de couleurs et d'odeurs. Je suis né à la campagne : aller à la cueillette aux champignons a toujours été une activité familiale. Peu à peu, j'ai eu envie d'en savoir plus et d'être capable de mettre des noms sur les espèces rencontrées, y compris sur celles qui n'étaient pas comestibles. Par curiosité scientifique, je me suis ainsi pris de passion pour les champignons en fréquentant la Société mycologique issoise, jusqu'à m'intéresser plus particulièrement à des microchampignons **saprophytes**, qui n'ont visuellement plus rien à voir avec ceux qui m'ont attiré initialement !

La Bourgogne - Franche-Comté est un beau terrain de jeu **mycologique**, car elle se situe au carrefour de plusieurs influences climatiques et géologiques et possède une écologie variée avec des plateaux calcaires ou granitiques, des forêts de plaines ou de montagnes, etc. La région Bourgogne - Franche-Comté abrite plus de 7 000 espèces de champignons différents et tous ne sont pas encore connus.

● **Comment mieux connaître les champignons ?**

Pour apprendre à déterminer un champignon, il faut savoir le récolter et l'observer précisément afin de le décrire et d'utiliser des clés de détermination.

► **Partenariat**

Cette page est réalisée en partenariat avec l'association fédératrice Bourgogne - Franche-Comté Nature, association rassemblant 31 structures ayant trait à la biodiversité. Une coopération nécessaire afin de mieux « transmettre pour préserver ».



mination présentes dans les ouvrages de référence. Il faut parfois sentir le champignon (un nombre inimaginable d'odeurs existe), le gratter, employer des réactifs chimiques, etc. Et avoir recours au microscope comme dans le cas des plus petites espèces mesurant un centimètre, un millimètre ou encore moins. Le mieux à faire est de contacter une société mycologique. Cours en salle, séances d'observations au microscope, sorties de terrain sont ouverts à tous les niveaux.

● **Découvre-t-on encore**

Paroles d'expert

De nos jours, avec les avancées technologiques et l'arrivée de la biologie moléculaire, nous sommes non seulement capables d'estimer le nombre de champignons présents (dans le sol par exemple), mais également de mieux les identifier, les classer et comprendre leur rôle fonctionnel. La mycologie est une science finalement jeune qui a encore beaucoup de choses à apporter dans la compréhension du vivant. Pour

de nouvelles espèces sur la région ?

Oui ! Comme vous le savez peut-être, le champignon est présent dans le sol ou dans les plantes sous forme de mycélium microscopique et invisible et ce que l'on cherche à mettre dans nos paniers n'en est que la fructification, ou plutôt le sporome, devrait-on dire, puisqu'il ne s'agit pas d'un fruit au sens biologique, occasionnellement visible. De ce fait, le champignon apparaît à nos yeux au bon vouloir de la nature, dans certaines conditions, d'où la notion de rareté. Le dérèglement climatique

change la donne. Lors des inventaires commandés par les différents gestionnaires d'espaces naturels, la recherche des champignons est poussée et cela permet de faire de très belles découvertes, plus petites et presque logiquement plus rares, et il arrive encore de nos jours de découvrir de nouvelles espèces pour le département, pour la région ou carrément pour la science, ce qui a été le cas plusieurs fois localement. L'histoire n'est pas terminée puisqu'une nouvelle espèce pour la science a encore été découverte dans la Réserve naturelle nationale (RNN) récemment, la publication est en cours.



donner un ordre de grandeur disons que sur une estimation de deux à trois millions d'espèces potentiellement présentes sur Terre, environ 150 000 ont été décrites pour la science. En France, environ 30 000 champignons sont connus, avec seulement la moitié visible à l'œil nu. **Alain Gardiennet** ● **Président de la Société mycologique Issoise, membre de la Société des sciences naturelles de Bourgogne**

► **Pour en savoir plus**



- **Mini-glossaire**
Mycologie : Science étudiant les champignons.
Saprophyte : Se nourrissant de matières organiques en décomposition.
Sporome : Partie visible du champignon portant les cellules reproductrices, appelé couramment "champignon" (pedicelle et chapeau).

- **Un article**
 Retrouvez l'article *La Réserve Naturelle Nationale Combe Lavaux-Jean Roland, terre de découvertes mycologiques*, d'Alain Gardiennet dans la Revue scientifique Bourgogne Franche-Comté Nature numéro 35. Les deux numéros de l'abonnement de l'année 2022 sont disponibles gratuitement (hors frais de port). À commander sur : www.bfcnature.fr, à contact@bfcnature.fr ou au : 03.86.76.07.36 .

► **Crédits**

Coordination : Daniel Sirugue, rédacteur en chef de Bourgogne - Franche-Comté Nature et directeur de la SHNA-OFAB
 Illustration : Daniel Alexandre
 Rédaction : Alice Despinoy, avec la collaboration d'Alain Gardiennet