

LOUÉ SOIS-TU, MON SEIGNEUR, POUR NOS FRÈRES LES CHAMPIGNONS !

La Nature regorge de trésors insoupçonnés et toujours surprenants.

La Création est ainsi source d'émerveillements et de louanges pour qui sait s'arrêter et mettre ses sens en éveil.

Lors de deux manifestations récentes, le Réseau Diocésain Laudato Si' proposait un atelier de découverte des Champignons.

Par ailleurs, la Maison du Diocèse qui organise trois fois par an une journée « Marche et Prières » avait aussi retenu ce thème de la découverte des Champignons pour l'animation de sa dernière sortie de l'année en ce mois d'octobre 2021.

Ce fut l'occasion pour les participants de s'émerveiller devant ces éléments étonnants de la Création que sont nos frères les Champignons mais aussi d'apprendre ou de comprendre certains aspects de leur vie cachée, de leur rôle et de leur utilité dans les écosystèmes où, grâce à eux, TOUT EST LIÉ !

Ces rencontres furent aussi mises à profit pour rappeler les messages de prévention qui concernent la consommation de Champignons pour que des drames soient évités.

QU'EST-CE QU'UN CHAMPIGNON ?

Ce que l'on appelle communément « champignon » et qui peut prendre différentes formes éphémères, colorées ou non, n'est en fait que l'appareil reproducteur du Champignon que l'on nomme sporophore c'est-à-dire « qui porte les spores ». C'est en effet lui qui assure la formation puis la diffusion des spores qui permettront la reproduction de l'espèce.

Le véritable Champignon est quant à lui constitué d'un réseau de filaments microscopiques, de 5 à 10 millièmes de millimètres de large, que l'on appelle mycélium. C'est cette partie qui est pérenne et se développe dans divers substrats selon les espèces de Champignons. Pour un même Champignon, ce réseau peut mesurer des dizaines voire des centaines de kilomètres de long. C'est à partir de cet extraordinaire réseau mycélien que chaque Champignon peut se nourrir, échanger (donner et recevoir) et communiquer.

COMMENT VIVENT LES CHAMPIGNONS ET À QUOI SERVENT-ILS ?

Dans le monde du vivant les Plantes constituent le Règne Végétal. Elles ont la capacité, grâce à la photosynthèse, de produire l'essentiel de leur nourriture à partir du gaz carbonique de l'air. Dans la nature, elles sont donc autonomes pour se nourrir.

Dans le Règne Animal, donc aussi chez les humains, et dans le Règne Fongique constitué des Champignons, on ne retrouve pas cette possibilité d'autoproduire sa nourriture. Il faut donc la récupérer dans l'environnement et l'ingérer pour les organismes du Règne Animal ou l'absorber pour ceux du Règne Fongique.

Pour trouver la nourriture qu'ils devront absorber en vue de leur croissance et de leur subsistance, les Champignons ont trois modes de vie possibles :

- Le saprophytisme qui consiste à se nourrir en dégradant la matière morte végétale ou animale ce qui a comme corollaire de faire des Champignons les grands nettoyeurs de la Planète,
- Le parasitisme d'un organisme vivant, généralement affaibli, et de vivre ainsi à ses dépens en prélevant dans cet organisme les substances nutritives au point de l'affaiblir encore plus et souvent de le tuer. C'est une des facettes de la sélection naturelle.
- Le symbiotisme par la mise en place, par le Champignon, de mycorhizes au niveau des racines d'un végétal, Arbre ou Plante, qui permettront de développer une relation et des échanges à bénéfices partagés, véritable modèle de collaboration, qui du reste est absolument indispensable à la vie des Arbres et des Plantes.

Ces trois modes de vie sont rendus possibles grâce au mycélium qui est donc, de fait, un vaste réseau de relation, de transformation, de transport et d'échange mais aussi un puissant réseau de connexion.

LES CHAMPIGNONS C'EST AUSSI L'INTERNET DE LA NATURE

Tous les Champignons connectent leurs mycéliums entre eux et donc mettent en réseau toutes les Plantes et les Arbres qui peuvent ainsi échanger non seulement des substances mais aussi des informations indispensables à leur protection et à leur survie.

Le rôle des Champignons est donc fondamental dans les écosystèmes qu'il convient de préserver parce qu'ils portent en eux la Vie et la sauvegarde de notre Planète Terre.

EST-CE QUE ÇA SE MANGE ?

La comestibilité d'un Champignon est une information qui découle de l'identification précise de chaque Champignon et qui ne peut pas s'apprécier autrement.

Cette identification ne peut pas se faire à partir de l'appréciation d'une simple ressemblance entre une récolte, un souvenir visuel, un on-dit ou encore une photographie.

L'identification des Champignons repose impérativement sur une démarche méthodique d'observation de critères précis et univoques qui, combinés entre eux permettent de s'orienter vers un genre puis une espèce précise.

Cette démarche et l'observation de ces critères font obligatoirement l'objet d'un apprentissage, de préférence par compagnonnage, lors de sorties guidées ou de séances de détermination conduites par des Mycologues expérimentés.

Chaque année, plus de mille intoxications par les Champignons sont encore comptabilisées en France dont plusieurs dizaines de cas graves qui peuvent par exemple conduire à des greffes de foie ou à des décès.

La sagesse est donc de mise et seuls les Champignons parfaitement identifiés, en bon état de fraîcheur et cueillis dans des lieux non pollués, peuvent être consommés, toujours cuits, en petite quantité et de manière non répétée.