

**QUOI CUEILLIR, OÙ ET QUAND ?**

**CHAMPIGNONS DE DÉBUT D'ÉTÉ, VIDEOCONFÉRENCE**



**Début de la réunion: 9h00**

**En attendant : Ctrl +**

<https://www.fondationmironroyer.com/fr/identification/comestibles-therapeutiques>

<https://www.fondationmironroyer.com/fr/identification/bolets>

# Mutin de Ravenel



## **DROIT D'AUTEUR**

**Ce document ne doit être utilisé que pour un usage personnel; il est destiné aux participants du programme de photographie de la Fondation Miron-Royer Inc. et il s'agit d'un aide mémoire pour le suivi des formations données par vidéoconférences.**

**Il est forcément incomplet car la partie verbale est absente; en le visionnant, les participants pourront se remémorer certaines informations reçues au cours de cette formation et mieux se les approprier. C'est la raison pour laquelle nous acceptons de le diffuser.**

**Bonne poursuite dans cette aventure,**

**F. Miron**

## **ARBRES IMPRODUCTIFS**

**Plusieurs espèces d'arbres ne produisent pas de champignons que l'on puisse cueillir et consommer :**

- les érables**
- les frênes**
- les ormes**
- les cèdres**

**Ces arbres sont associés à des champignons qui produisent de toutes petites fructifications dans le sol ou à sa surface, sous la litière du parterre forestier.**

**Si on cueille des champignons dans ces habitats, ce sont des champignons décomposeurs de la matière organique ou du bois des arbres, ou encore que d'autres essences forestières sont présentes.**



**La chanterelle commune, le champignon le plus cueilli et consommé au monde.**



**Dans tous les habitats, aussi bien résineux que feuillus.**



**Trop jeunes pour êtres cueillies.**



**Moment idéal pour la cueillette.**







**Chanterelle photographée pendant 6 semaines sur le terrain. À la coupe, on remarque une lignification de la chair et la partie extérieure de la chair est morte.**







**Clitocybe lumineux.**

**La chanterelle commune est le champignon qui cause le plus grand nombre d'intoxications potentiellement mortelles au pays.**



**Clitocybe lumineux.**



**Clitocybe lumineux.**



**Clitocybe lumineux, chair  
jaunâtre.  
Chanterelle commune, chair  
blanche.**





**Clitocybe orangé.**

## **CUEILLETTE**

**Sauf exception, les chanterelles sont très propres sur le terrain et il est important de préserver cette propreté en les plaçant dans des sacs de papier.**

**On va les arracher et par la suite couper la partie terreuse du pied d'un trait de couteau net, sans effilochures.**





**Bolet doré, bolet glabrescent, bolet à pied glabrescent.**











**Moments idéaux pour la cueillette.**

## **BOLET DORÉ**

- Fructifie de la fin juin jusqu'en septembre.**
- Le bolet le moins parasité par les insectes.**
- Conserve sa couleur pâle et réduit peu à la cuisson.**
- Généralement très propre sur le terrain; on devrait le placer immédiatement dans des sacs en papier.**

## **CHAMPIGNONS IMPROPRES À LA CONSOMMATION**

**Dans le groupe « Identifiez vos comestibles » nous avons introduit la section « Impropres à la consommation ».**

**Si l'occasion se présente, il serait intéressant de photographier des champignons qu'on ne devrait pas consommer et qui devraient demeurer sur le terrain.**

**GANODERME DE LA PRUCHE  
CHAMPIGNON THÉRAPEUTIQUE PAR EXCELLENCE**





20 mai 2016



28 mai 2016



11 juin 2016



25 juin 2016



**8 juillet 2016, le temps de la récolte est arrivé.**



**En pleine croissance.**



**Croissance terminée.**



**11 juillet 2015: début de l'émission des spores.**



**11 juillet 2015: les spores sont émises.**



**Plus rarement le ganoderme de la pruche fructifie sur les bouleaux.**



**Culture du Reishi en Chine.**



**Culture du ganoderme luisant chez Gilbert Dumais à St-Didace en Mauricie.**



**Culture du ganoderme luisant chez Gilbert Dumais à St-Didace en Mauricie.**





**Le champignon crabe est celui qui représente le plus grand potentiel pour la cueillette commerciale.**









**Russule à pied court**



**Ensemencement du champignon crabe**









## **RÉCOLTE ET NETTOYAGE**

- Le poids des champignons crabe va normalement de 200 g à 1 k.**
- Ce sont donc de gros champignons dont on coupe la partie terreuse du pied et que l'on place dans des chaudières ou des grands paniers.**
- On les lave sous un jet d'eau froide avec une brosse à légumes.**
- On les assèche en les plaçant à l'extérieur, à l'ombre et si possible où il y a du vent. L'assèchement est important pour éviter le développement des bactéries. Le champignon n'est pas toxique, mais les bactéries peuvent l'être.**



**Lavage de l'armillaire ventru.**







**Pleurote en huître ou pleurote pulmonaire sur tronc de feuillu à bois dur.**





**Le pleurote en huître et le pleurote pulmonaire ont un pied tandis que le pleurote des neiges (ou des peupliers) n'en a pas.**



**Cèpe d'Amérique en fin juillet.**



Cèpe d'Amérique.





Polypore des pins, polypore pinicole



Polypore des pins, polypore pinicole.



Polypore des peupliers, *Oxyoporus populinus*.



Polypore des peupliers, *Oxyoporus populinus*.



**POLYPORE CINABRE**



**POLYPORE DES PINS ou PINICOLE**



**POLYPORE LAITEUX**

**POLYPORE BLANC DE NEIGE**





Tramète versicolore, coriolus versicolore.





**Suivi du cèpe d'Amérique :**

Photo 1 : 8 jours

Photo 2 : 9 jours.

Photo 3 : 10 jours.

Photo 4 : 11 jours.

Photo 5 : 12 jours.

Photo 6 : 13 jours.

Photo 7 : 15 jours.

Photo 8 : 17 jours.





Cèpe d'Amérique.



## **LES RUSSULES ET LES LACTAIRES**

**Deux groupes de champignons très abondants qui ont une caractéristique en commun : la chair de leur pied se casse comme de la craie.**

**Cependant, les lactaire secrètent du lait lorsqu'on les blesse ou qu'on fait un trait de couteau dans leurs lames.**

**Les russules ne secrètent aucun lait et ont souvent un chapeau plus coloré.**



**RUSSULE DE PECK**

LACTAIRE DES RIVES ??



**Si des difficultés importantes concernant l'information cachée, nous pourrions organiser une vidéoconférence personnalisée.**

**Si vous travaillez avec une tablette ou un téléphone intelligent, je ne serai pas en mesure de vous aider. Par contre, vous pouvez transférer vos photos de champignons sur une clef USB et traiter l'information cachée sur votre ordinateur et me faire parvenir vos photos à partir de votre ordinateur.**

**Vous êtes les seuls responsables de votre consommation de champignons.**

**Ne vous fiez jamais à « LUI Y CONNAIT ÇA ».**

**Assurez-vous par vous-mêmes de leur identification.**

**En cas du moindre doute, à la POUBELLE !**

## **Des dictons qui peuvent tuer:**

- Il n'y a aucun champignon mortel dans la forêt boréale.**
- Tous les champignons blancs peuvent être consommés sans crainte.**
- Les champignons dont la chair bleuit ou noircit à la coupe sont dangereux ou toxiques.**
- Lors de la cuisson, placer une pièce de cinq sous dans la poêle; si elle ne noircir pas, on peut consommer les champignons sans crainte.**

**Fernand Miron ou la Fondation Miron-Royer ne peuvent en aucun cas être tenus responsables de quelque intoxication ou indisposition alimentaire que ce soit.**

**Au départ, toujours consommer une petite quantité pour vérifier si vous n'auriez pas un problème d'allergie ou d'indisposition alimentaire.**



