

Une approche prudente des champignons vénéneux

Une approche prudente des champignons vénéneux

L. Mire

Avant de se demander si un champignon est comestible ou s'il est toxique, il faudrait peut-être se poser la question : « Qu'est-ce qu'un champignon ? » La réponse n'est pas si simple. Le naturaliste grec Théophraste affirmait déjà 3 siècles avant Jésus-Christ : « Bien que ne possédant ni racine, ni tige, ni feuille, ni fruit, les champignons appartiennent au monde végétal. » Et nos dictionnaires, même récents, les définissent comme des plantes cryptogames thallophytes.

Mais ces définitions ne sont pas exactes : même si beaucoup de champignons semblent sortir de terre comme une pomme de terre ou une tulipe, et que de nombreux caractères superficiels les rapprochent des plantes, ce ne sont pas des végétaux.

Voulez-vous des preuves ? Déjà, le sucre fondamental de la plupart des champignons est un trichose, qui n'est pas une substance végétale habituelle. Et quand on brûle un champignon, les cendres rappellent celles des animaux, notamment par leur richesse en acide phosphorique. Leur membrane est composée de chitine, un polysaccharide animal qui est la membrane de soutien de la carapace des insectes et des crustacés. Leur cellulose est différente de la cellulose végétale. Enfin, certains champignons, les Myxomycètes, se présentent dans leur phase initiale sous forme de plasmodes (une fusion de micro-organismes qui se nourrissent de proies vivantes) et ces plasmodies se déplacent.

Bref, sans aller plus loin et se référer aux recherches modernes de l'ADN, on peut affirmer aujourd'hui que les champignons ne sont ni des plantes ni des animaux. C'est pourquoi on les classe dans un 4^{ème} règne : minéral, animal, végétal, fongique.

Comment interpréter la comestibilité de ces êtres qui ne sont ni animaux ni végétaux et sur lesquels on a encore beaucoup à apprendre. Les amateurs, comme du reste les spécialistes ne sont pas toujours du même avis, et nous pouvons reunir trois attitudes :

1. d'abord celle des gourmets, des gens délicats qui considèrent les champignons, non pas comme des aliments habituels (la valeur nutritive est d'ailleurs relativement faible) mais comme des condiments savoureux, destinés à parfumer un véritable plat de fête. C'est une élite, qui sélectionne bien entendu quelques espèces nobles et laisse le reste aux maraîchers et aux boulangers.
2. il y a donc ensuite ces boulangers-là, qui sont omnivores comme le cochon, qui dévorent tout, ce qu'ils ramassent en quantités déraisonnables, même quand il s'agit d'espèces coriaces, amères, sèches, tout juste dignes de calmer la faim dans les périodes de disette. C'est ce que notre ami Tchernin, et naturaliste Georges Becker appelaient « le renoué de l'automne du crucifère-chasseur du néolithique ».

Une approche prudente des champignons vénéneux [04076-AN-100094]

ARCHIVE NUMÉRISÉE

Auteur(s) : Giacomoni Lucien test

Fonds : Fonds Giacomoni Lucien

Pagination : 9 pages

Fonds : Fonds Giacomoni Lucien

Mots clés: mycologie ; mycotoxicité ; psychotropes ; champignons hallucinogènes

Description : Article dactylographié du Docteur Lucien Giacomoni sur les champignons vénéneux

Cote : 04076-AN-100094

Rédacteur : Goracci, Serge, 1732 Académie du Val d'Entraunes

Les champignons vénéneux ()

Aphrodisiaques et anaphrodisiaques végétaux ()

Les empoisonneuses ()

Les bolets sataniques ()

Les bolets sataniques (suite) ()