



En partenariat avec l'association Bourgogne Nature, association fédératrice regroupant la Société d'histoire naturelle d'Autun, la Société des sciences naturelles de Bourgogne, le Parc naturel régional du Morvan et le Conservatoire d'espaces naturels de Bourgogne.

www.bourgogne-nature.fr

BIODIVERSITÉ. Mais que mangent donc ces fongiques recycleurs ?

Pas de champignon, pas de pourriture

Quand on parle champignons : on pense d'abord à notre propre assiette ! Mais les champignons, eux aussi, il faut bien qu'ils se nourrissent...

➔ Mais au fond, ce que mangent les champignons, quelle importance ?

Une importance considérable, essentielle, décisive, pour nous comme pour tout le reste de la vie sur la planète ! En effet, si les champignons n'existaient pas, la Terre serait restée quasi-désertique, sans arbres ni grands herbages. Et donc sans animaux visibles et, bien entendu, sans nous... Pourquoi ? À cause justement du "menu des champignons". Et plus précisément du menu de certains d'entre eux. Une bonne part des espèces fongiques – les "recycleurs" – vivent en effet en consommateurs exclusifs de matières végétales (et accessoirement animales) mortes. Et sans eux – et leurs petits al-



liés les bactéries –, point de recyclage des milliards de tonnes de débris végétaux qui chaque année tombent au sol sur Terre : herbes, feuilles, branches, troncs. Sans eux, les "feuilles mortes se ramasseraient à la pelle", et chaque année il faudrait une pelle toujours plus énorme, faute de recyclage de la "denrée" ! En ef-

Les champignons sont bien plus utiles encore dans la nature que dans nos assiettes !

fet, pas de champignons recycleurs, pas de pourriture efficace des débris végétaux ! Ceux-ci s'accumuleraient dès lors sans limite, d'année en année. On a ainsi pu établir que, sans les champignons recycleurs et leurs petits copains, la litière forestière, desséchée et stérile, s'épaissirait de plus d'un mètre par siècle, et celle des herbages d'à peine moins. En deux siècles, une barrière infranchissable de deux mètres couvrirait et isolerait ainsi le sol, interdisant pratiquement toute germination et tout enracinement futur. Pratiquement plus de végétation possible et donc, aussi, plus d'animaux... Tandis que grâce aux champignons recycleurs, la litière conserve une épaisseur appropriée, toujours restreinte.

➔ Mais après digestion, les champignons recycleurs ne vont-ils pas eux aussi laisser des déchets ?

Oui, certes ! Mais des déchets cette fois utiles et mé-

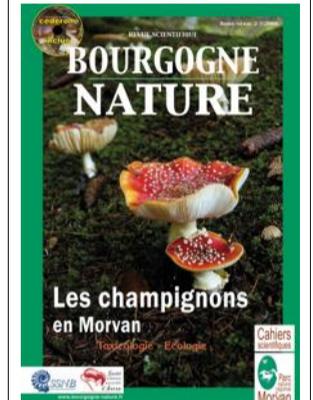
me indispensables à la végétation future, au lieu d'être nuisibles comme avant leur intervention. Avec la collaboration décisive de leurs amis bactériens, les champignons font le boulot de recyclage jusqu'au bout. Tout est transformé en humus et substances organiques ou minérales nécessaires à la pousse de la végétation à venir : les champignons recycleurs sont non seulement des hygiénistes, mais encore des fertilisateurs du sol ! Saluons le talent.

➔ Mais pourtant, des champignons, il n'y en a pas partout...

Erreur : ce qu'on ne voit pas partout, c'est leur "fruit", ce qu'on appelle ordinairement "champignon". Le champignon lui-même vit caché, en millions de filaments ténus, à l'intérieur du matériau qu'il consomme et recycle. Et des champignons, il y en a en fait vraiment partout. Heureusement !

POUR EN SAVOIR PLUS

Zoom sur les champignons



Découvrez *Les étonnantes inventions des Champignons* dans la revue *Bourgogne-Nature* n° 13 et le *Bourgogne-Nature* Hors-série n° 2 spécial champignons. Ces numéros sont disponibles à la Maison du Tourisme du Parc naturel régional du Morvan. Tél. : 03.86.78.79.57 ou bien vous pouvez consulter le sommaire de ces revues en lignes sur le site : www.bourgogne-nature.fr.

L'ACTU BN

RENDEZ-VOUS
Séminaire des Conservatoires d'espaces naturels

La "famille" Conservatoires d'espaces naturels se retrouve en Bourgogne pour construire l'avenir du 6 au 10 novembre 2013 au Palais des congrès de Beaune (21) autour du thème central *Les Conservatoires de demain, des stratégies à l'action*. Cet événement marque un temps fort pour les Conservatoires en permettant à la fois de développer la culture du réseau et de mener des réflexions collectives sur des préoccupations partagées.

CRÉDITS

Coordination : Daniel Sirugue, rédacteur en chef de Bourgogne Nature et conseiller scientifique au Parc naturel régional du Morvan.
Illustration : Gilles Macagno
Rédaction : Jean Béguinot

L'EXPERT



JEAN BÉGUINOT

Président Société d'Histoire Naturelle du Creusot. Conseiller Scientifique au sein du CSR Patrimoine Naturel et du Conservatoire d'Espaces Naturels de Bourgogne

Quelques espèces courantes de champignons recycleurs

Il en existe des milliers, rien que dans notre pays, la plupart ignorées du public. Quelques groupes cependant sont bien connus, voire fameux. Par exemple, parmi les coprins, citons les lépiotes, les lycoperdons ou vesces de loup, les pleurotes, les collybies, les clitocybes, les pholiotes, les mycènes, les agarics, les hypholomes, les sclérodermes. Et aussi et surtout toute la vaste bande des polypores de toutes sortes qui fructifient en jolies consoles coriaces accrochées aux troncs et branches mortes ou sénescents. Tous ne sont pas comestibles, loin s'en faut, mais tous sont absolument utiles et même nécessaires à la survie de la nature. Rien de plus néfaste donc que le coup de pied négligent ou vengeur, contre ceux-là mêmes à qui l'on doit tant !