



Observation de
la faune

Champignons du Yukon




Yukon



© Gouvernement du Yukon 2022
ISBN 978-1-55362-894-1

**Pour de plus amples
renseignements :**

Gouvernement du Yukon
Programme d'observation
de la faune
C. P. 2703 (V-5R)
Whitehorse (Yukon) Y1A 2C6

Téléphone :
867-667-8291

Sans frais :
1-800-661-0408, poste 8291

Courriel :
wildlife.viewing@yukon.ca

**Pour de plus amples
informations sur l'exploitation
des ressources forestières :**

Gouvernement du Yukon
Direction de la gestion des forêts
C.P. 2703 (K-918)
Whitehorse (Yukon) Y1A 2C6

Téléphone :
867-667-3999

Sans frais :
1-800-661-0408, poste 3999

Courriel :
forestry@yukon.ca

yukon.ca/fr

Suivez Yukon Wildlife Viewing sur Facebook.

Nous remercions tout spécialement Steve Trudell pour
sa participation au projet.

Introduction aux champignons du Yukon

Les champignons jouent un rôle important au sein de chaque écosystème du Yukon. Auparavant considérés comme des plantes primitives, ils forment en fait un règne distinct de celui des plantes et des animaux : le règne fongique. Juste après celui des insectes, ce règne est le groupe d'organismes le plus diversifié dans le monde. Certains estiment même que seulement 10 à 15 % de tous les champignons nord-américains ont été décrits.

Ce guide présente certaines des espèces de champignons qu'on retrouve le plus souvent le long des sentiers du Yukon. Les champignons sont divisés en catégories selon leur morphologie (apparence et structure) et sont accompagnés d'une photographie et d'une courte description. Vous en reconnaîtrez probablement quelques-uns, mais pour être en mesure de bien les identifier, vous aurez besoin de guides détaillés. N'oubliez pas que certains champignons peuvent être dangereux et causer de graves problèmes de santé, voire la mort, s'ils sont ingérés.

Table des matières

Nos compagnons les champignons.....	2
Habitat des champignons	4
Morphologie des champignons.....	6
Identification des champignons.....	8
Observation et respect vont de pair	10
Champignons à tubes	12
Champignons à aiguillons..	14
Champignons à lamelles.....	16
Espèces particulières.....	20
Les champignons dans notre écosystème	22
Myco-mythes.....	24
Autres ressources	25

Ne vous fiez pas au présent guide pour identifier les champignons comestibles.

Ce guide n'est qu'une introduction aux champignons qui nous entourent. Il y en a beaucoup plus à apprendre!

Nos compagnons les champignons



On peut comparer un champignon à la pointe d'un iceberg : seule une petite partie est visible; bien plus se cache sous la surface.

En effet, les champignons sont la fructification d'un appareil semblable à de la moisissure qui vit dans la terre, le bois ou toute autre matière qu'on appelle le « substrat ». Ces espèces dont la fructification est visible se nomment « macrochampignons », mais sont plus communément appelées « champignons ». Elles jouent d'importants rôles au sein de nos écosystèmes.

De nombreux champignons contribuent à la décomposition des plantes mortes. D'autres

s'occupent de décomposer les matières organiques présentes dans le sol.

Certaines espèces de champignons ont une relation symbiotique avec les plantes. Ces champignons servent de prolongement aux racines et échangent des nutriments et de l'eau contre des sucres et d'autres composés organiques provenant de la plante. Ils contribuent aussi à la conservation de l'eau et à la stabilisation des sols.





Les champignons font partie du régime alimentaire de certains animaux, comme les caribous et les écureuils. La prochaine fois que vous croiserez le monticule, ou cache à nourriture, d'un écureuil, regardez sur les branches basses d'une épinette à proximité. Vous risquez d'apercevoir des champignons qui y ont été entreposés par un écureuil.



Jim Crozier

Habitat des champignons

Comme les plantes, les champignons ont différents habitats de prédilection.

Certains poussent dans les sols saturés d'eau. D'autres préfèrent les champs secs et dégagés. Or, tous les champignons poussent sur un type de substrat comme de la terre, du bois en décomposition, du gravier ou même des arbres vivants.



Carol Foster

Le coprin chevelu pousse dans nos pelouses.



GY/Matt Clarke

Ce champignon préfère le gravier.

Le moment parfait

La croissance des champignons est étroitement liée aux saisons et aux conditions météorologiques. Les champignons peuvent rester sous la surface de leur substrat pendant plusieurs années avant que les conditions soient propices à leur fructification.

On parle ici notamment de journées d'été humides, de pluie abondante et de températures chaudes.

Tout comme les fleurs sauvages qui fleurissent à

différents moments de la saison, les espèces de champignons fructifient à différents moments de l'année. Certaines

apparaissent au début du printemps et sont absentes l'été alors que d'autres poussent juste avant le gel.

Vous prendrez certainement plaisir à apprendre les habitudes de vos espèces favorites, comme on s'intéresserait aux mouvements migratoires d'un oiseau. Parfois, vous n'aurez que quelques jours pour observer certains champignons!



GY/Marina Milligan

Les russules poussent sur le sol forestier et dans les feuilles mortes.



GY/Marina Milligan

Un champignon poussant sur du bois en décomposition.

Morphologie des champignons

Malgré leur taille et leur forme qui varient, les champignons ont tous la même fonction : produire et répandre des spores, qui agissent comme des graines dans la reproduction fongique. Voici les formes de champignons qu'on retrouve le plus souvent le long des sentiers du Yukon.



James Lindsey/CC BY-SA 3.0

Coupe



GY/Marina Milligan

Corail ou massue



Hayley McClelland

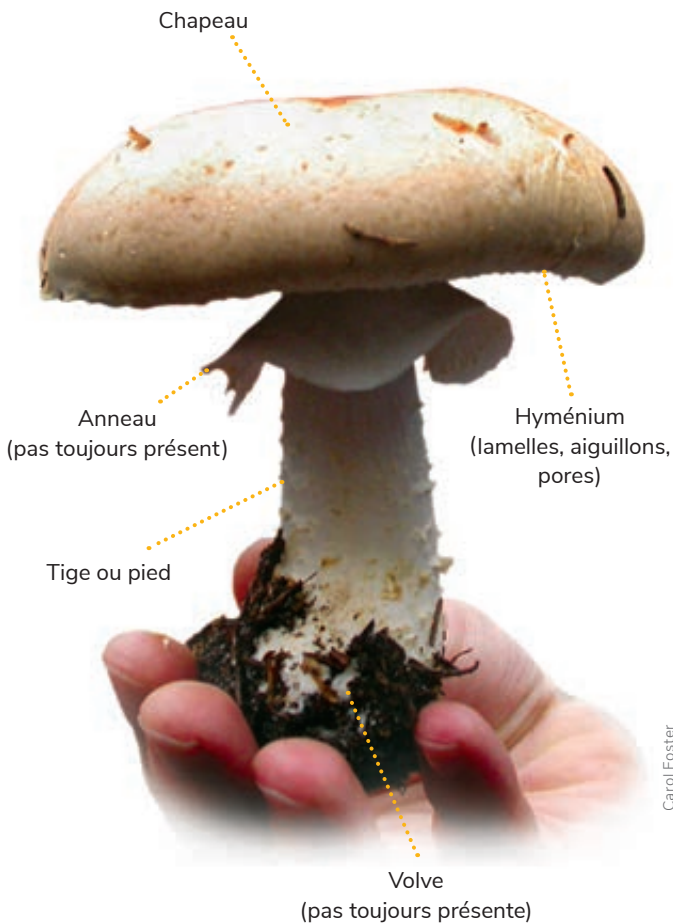
Sabot ou éventail



GY/Marina Milligan

Chapeau et pied

Chaque champignon a ses propres parties qui le distinguent des autres.



Carol Foster

Identification des champignons

Il y a des milliers d'espèces de champignons au Yukon qui laissent plus d'un expert perplexe. Concentrez-vous sur trois ou quatre espèces plutôt que d'essayer d'identifier tous les champignons que vous trouvez.



Il est judicieux d'avoir quelqu'un avec qui comparer ses observations et à qui demander un second avis pour l'identification d'un champignon. Vous pouvez penser qu'un champignon est de couleur rouille, alors qu'une autre personne le voit plutôt de couleur brun-orange, ce qui peut influencer votre choix.

Apprendre à identifier les champignons peut être un défi de taille.





Exemples de
sporées



Regardez de près

La couleur des spores vous aidera à identifier certains champignons. Selon l'espèce, les spores peuvent être blanches, beiges, rouille, brunes ou noires. Si vous avez de la chance, vous verrez des accumulations de spores sous le champignon. Toutefois, dans la plupart des cas, vous devrez réaliser une sporée à partir d'un champignon mature et sain.

Pour réaliser une sporée

1. Coupez le pied du champignon.
2. Placez le chapeau sur une feuille de papier noire et blanche, comme ici.
3. Recouvrez et attendez plusieurs heures ou une nuit entière.
4. Retirez doucement le chapeau et notez la couleur des spores sur la feuille.

Observation et respect vont de pair



Que vous souhaitiez photographier ou dessiner des champignons du Yukon ou agrémenter vos repas, il est important de respecter la nature.

Voici des pratiques exemplaires pour l'observation des champignons :

- ▶ Respectez le propriétaire des terres. Demandez la permission avant d'observer des champignons sur une propriété.
- ▶ Faites attention où vous mettez les pieds. N'écrasez pas la végétation en tentant de vous rapprocher d'un champignon.
- ▶ Apportez une carte et une boussole ou un GPS pour pouvoir retrouver votre chemin et soyez prêts à affronter des conditions météorologiques changeantes.



- ▶ Ayez toujours votre répulsif à ours avec vous et respectez les consignes de sécurité relatives aux ours. Scrutez vos alentours régulièrement pour repérer les signes d'activité d'un ours. Pour en savoir plus sur la sécurité au pays des ours, procurez-vous la brochure ci-dessus à un bureau du gouvernement du Yukon ou téléchargez-la en ligne.

- ▶ Si vous désirez cueillir des champignons, prenez seulement ceux qui sont fermes et laissez les autres à la terre. Les champignons sont l'organe de fructification d'un appareil végétatif et sont nécessaires à la reproduction.
- ▶ Pour cueillir un champignon comestible, il faut couper le pied plutôt qu'arracher les racines pour éviter de causer des dommages à l'appareil végétatif sous terre. Toutefois, si vous ne connaissez pas bien le champignon, vous pourriez devoir le cueillir en entier pour bien l'identifier.



Champignons à tubes

Bolet comestible

Boletus edulis

Le bolet comestible porte un chapeau brun clair à brun foncé et est plus gros que la plupart des autres bolets. Son pied massif est couvert d'un fin « filet » blanc et dépourvu d'écailles brunes. Au milieu de l'été, on le trouve sous les conifères. Aux yeux des amateurs, il est le roi des champignons comestibles. Comme les mouches semblent être du même avis, vous devrez vous hâter pour le dénicher avant elles!

Polypore allume-feu

Fomes fomentarius

Nombre d'enfants fébriles ont croisé ce champignon en forme de sabot ou d'éventail à la base des arbres vivants ou sur du bois mort. Grâce à son chapeau très coriace, il est incroyablement durable. Ses pores sont beaucoup plus serrés que ceux du bolet, plus spongieux. Jadis, on le faisait sécher et on l'utilisait comme allume-feu, car il était facile de l'allumer avec des étincelles.



Bolet insigne

Leccinum insigne

Ce bolet commun a un chapeau rouge-orange dont la texture est semblable à celle du cuir qui devient presque entièrement plat au fil du temps. Le pied, d'abord blanc, acquiert de petites bosses brunes avec l'âge qu'on appelle « rugosités ».

On le trouve sous les peupliers au milieu de l'été, avant même que d'autres champignons aient fructifié.



GY/Marina Milligan

Bolet tomenteux

Suillus tomentosus

Il est très fréquent de voir le bolet tomenteux sous les pins des forêts du Yukon. Il se démarque facilement parmi la mousse et les débris sur le tapis forestier grâce à son chapeau d'un jaune éclatant et à son hyménium épais et spongieux. Sa chair bleuit au froissement ou à la coupe, mais pas aussi rapidement ni manifestement que d'autres types de bolets.



GY/Marina Milligan

Champignons à aiguillons

Steve Trudell

Hydne sinué ou pied-de-mouton

Hydnum repandum

Le dessous du chapeau brun-roux compte des centaines d'aiguillons cassants. Le dessus, quant à lui, est relativement lisse, mais irrégulier. L'hydne sinué pousse sur le tapis forestier près des pins et des épinettes, bien souvent en grappe. Il fructifie en fin de saison. C'est un bon champignon pour les observateurs débutants puisqu'il a une apparence très distinctive.



H. Krisp / Indépendantk, CC BY 3.0

Hydne imbriqué

Sarcodon imbricatus

L'hydne imbriqué est un gros champignon qui se distingue par son chapeau brun foncé orné d'écailles. Sa surface est très sèche, et le dessous est tapissé d'aiguillons épais au lieu de lamelles. On le voit souvent vers la fin du printemps sous les épinettes.



Hydne rugueux

Sarcodon scabrosus

Ce gros champignon ressemble beaucoup à l'hydne imbriqué, mais ses écailles sont plus petites et il a une odeur forte d'écorce de melon d'eau. La base du pied est souvent noirâtre ou vert foncé. On le retrouve près de l'hydne imbriqué. Portez donc bien attention aux différences entre ces deux espèces. On le trouve sous les peupliers au milieu de l'été, avant même que d'autres champignons aient fructifié.



Steve Trudell

Hydne corail

Hericium coralloides

Ce champignon d'un blanc étincelant a de nombreux rameaux ornés de longs aiguillons qui pendent comme une barbe ou des glaçons. D'une beauté saisissante, il fructifie à maintes reprises au même endroit pendant des années. Il pousse sur des souches ou des troncs morts de peupliers.



Champignons à lamelles

Carol Foster



Coprin chevelu

Coprinus comatus

Ce champignon distinctif est très aimé des mycologues en herbe puisque son chapeau chevelu de forme allongée le rend facilement reconnaissable. Ses extrémités noircissent avec l'âge et se détériorent rapidement en une vase noire. Le coprin chevelu pousse dans des endroits perturbés comme les pelouses, les gravières et le long des sentiers ou des routes.

Pleurote du peuplier

Pleurotus populinus

Ce champignon lisse blanc, gris pâle ou brun pâle en éventail pousse en amas au début de l'été sur les troncs ou les souches de peupliers. Le pied est très petit, voire absent, et décentré par rapport au chapeau. Ses lamelles blanches ou gris pâle s'étendent sur le pied jusqu'à la base. Ce champignon a parfois une odeur subtile d'anis ou de réglisse.



Aaron Sherman/
Indépendant, CC BY 2.5

Russules

Les russules sont parmi les champignons les plus couramment observés dans les forêts du Yukon. Elles se caractérisent par une texture friable. On dit d'ailleurs qu'elles cassent facilement, comme de la craie. Même si elles ont plusieurs couleurs et variations, il est très difficile d'identifier la bonne espèce.

Russule à pied court ↑ *Russula brevipes*

Cette russule commune émerge du sol entièrement formée.

← Russule émétique *Russula emetica*

À admirer, pas à manger! D'ailleurs, « émétique » veut dire « qui provoque le vomissement ».

Amanite tue-mouches *Amanita muscaria*

Ce champignon captivant a un chapeau rouge ou jaune-orange éclatant orné de points blancs verruqueux. Il vous rappelle peut-être le champignon du jeu vidéo Super Mario Brothers. Il pousse dans la région de Dawson, dans le centre du Yukon, ainsi que sur la côte de l'Alaska. Ce champignon est très toxique; il est dangereux d'en manger.



Lactaire délicieux

Lactarius deliciosus group

Le chapeau orange caractéristique de ce champignon peut avoir des anneaux concentriques ou prendre une teinte verte avec l'âge. Ses lamelles sont orange vif, et un fluide orange laiteux s'écoule de la chair lorsqu'elle est coupée. On le trouve souvent parmi les peuplements mélangés de pins et d'épinettes.



Cortinaires

Les cortinaires forment un groupe diversifié de champignons communs et attrayants. Toutefois, les individus sont difficiles à identifier, ce qui peut causer de la frustration même chez les experts. On les reconnaît à la cortine, un voile ressemblant à une toile d'araignée, qui s'étend du pied au chapeau.



Agaric sylvicole

Agaricus silvicola

Ce champignon blanc assez commun pousse sous les épinettes et les peupliers. Il se différencie des autres agarics par la tache jaune doré qu'il laisse derrière au froissement, son odeur anisée et son pied plus long et croche.



Agaric auguste

Agaricus augustus

L'agaric auguste ressemble à l'agaric champêtre, mais il est plus gros et couvert d'écaillles fibreuses brunes. Son voile en jupe ne disparaît pas comme celui de l'agaric champêtre, et il dégage une odeur sucrée d'amande. On le trouve sur le tapis forestier ou sur des sols riches perturbés.



G. Chernilevsky/Indépendant, Domaine public

Agaric champêtre

Agaricus campestris

Ce champignon ressemble à ceux vendus dans les commerces. Son chapeau et son pied sont blancs, et ses lamelles roses deviennent brun chocolat foncé au fil du temps. Il pousse dans des endroits herbeux et perturbés, comme les pelouses. D'autres champignons ressemblent à l'agaric champêtre lorsqu'ils sont au stade de bouton. On peut identifier cet agaric grâce à sa sporée brun foncé (et non rouille ou brun cigare). Il se distingue de ses semblables par son odeur douce, non chimique, et l'absence de jaune brillant à l'écrasement de la base.



Nathan Wilson/CC BY-SA 3.0

Espèces particulières

Vesse-de-loup perlée

Lycoperdon perlatum

La vesse-de-loup du Yukon est souvent petite et en forme de poire. Elle n'a ni lamelles, ni aiguillons, ni tubes.

Elle pousse en grappes compactes et brunit avec l'âge. À la fin de l'automne, si jamais vous écrasez une vesse-de-loup brune, vous verrez qu'elle libère des nuages de spores brun-jaune foncé dans l'air.



GY/Carrie McClelland

On peut facilement confondre la vesse-de-loup perlée avec d'autres champignons au stade de bouton. Pour savoir si vous êtes en présence de la bonne espèce, coupez-en un petit bout et vérifiez si l'intérieur est blanc (et non jaunâtre) et qu'il n'y a pas de lamelles cachées dessous ni à l'intérieur du champignon (comme sur la photo).





Morilles

Morchella

Les morilles ont un chapeau alvéolé caractéristique en forme de sapin de Noël. Les côtes du chapeau sont entièrement rattachées au pied; elles n'y sont pas seulement accrochées. Les morilles prennent toutes sortes de formes et de couleurs. Elles fructifient au printemps, principalement dans les zones récemment brûlées par un feu de forêt.

Gyromitre commun

Gyromitra esculenta

Orné d'un chapeau rappelant un cerveau, le gyromitre commun – aussi appelé fausse morille – ressemble vaguement aux morilles décrites ci-dessus.

Cependant, son chapeau est ondulé et n'a pas les côtes ni les alvéoles caractéristiques des vraies morilles. Cette différence est d'autant plus évidente lorsqu'on coupe une partie du chapeau.

Le gyromitre commun pousse parfois aux mêmes endroits que les morilles; il faut donc faire très attention de bien les différencier.



Les champignons dans notre écosystème

Même s'ils n'ont pas tous l'apparence classique du chapeau rouge aux points blancs, les champignons se trouvent dans presque tous les environnements de la planète. Ils sont essentiels au renouvellement et à la santé des écosystèmes.

De nombreux champignons sont saprotrophes : ils se nourrissent d'organismes morts. Ils décomposent les plantes et les animaux morts de sorte que la matière recyclée puisse être utilisée pour créer une nouvelle vie. Ces agents de décomposition enrichissent le sol en y réintroduisant des nutriments et en réduisant les débris d'organismes morts.

D'autres champignons vivent en relation étroite avec les racines des plantes et forment avec elles des mycorhizes (racines de champignons). Ils approvisionnent les plantes en nutriments comme l'azote et le phosphore, qui sont essentiels à la croissance de celles-ci.

En retour, les plantes photosynthétiques leur envoient du glucose.

Les champignons décomposent l'intérieur des vieux arbres, ce qui ramollit le bois et permet alors aux pics d'y creuser leur nid.





Ces nids
sont ensuite
réutilisés
par d'autres
animaux, comme
des hiboux, des
écureuils ou même
des chauves-souris.

Nombreuses sont les
espèces qui bénéficient
de la présence des champignons.

Les champignons et le mycélium fournissent de la nourriture
et des habitats à certains insectes. Par exemple, les mouches
pondent leurs œufs dans un champignon frais et les larves
éclosent alors entourées d'une source de nourriture.
Ces larves nourrissent ensuite de
plus gros insectes carnivores,
comme les coléoptères
et les mille-pattes.



FAUX

Il n'y a aucun champignon vénéneux au Yukon.

Il y a plusieurs champignons vénéneux assez courants au Yukon. Par contre, les champignons vénéneux ne sont pas tous mortels. Certains rendent très malade et causent des problèmes gastro-intestinaux.

FAUX

Les champignons n'ont pas de valeur nutritive.

Les champignons contiennent différents types de nutriments. D'ailleurs, certains sont plus riches en potassium que les bananes!

Les champignons sont des plantes.

Les champignons ne sont ni des plantes ni des animaux. Ils forment leur propre règne.

FAUX

FAUX

Si des animaux ont grignoté un champignon, cela signifie que l'humain peut le consommer en toute sécurité.

Le système digestif et le métabolisme des animaux sont différents de ceux de l'humain. Nous ne pouvons pas nécessairement digérer les mêmes choses. Il est dangereux de se fier aux habitudes des animaux pour déterminer si un champignon est comestible.

Autres ressources

Procurez-vous d'abord deux ou trois livres sur les champignons du nord-ouest de l'Amérique du Nord. Chaque auteur utilisera des qualificatifs légèrement différents, dont certains se rapporteront davantage au champignon à identifier.

Sachez qu'aucun des ouvrages ci-dessous n'est basé sur des observations de champignons du Yukon. Par conséquent, les champignons et les habitats qui y sont décrits pourraient varier quelque peu de la réalité d'ici.

Alaska's mushrooms: a wide-ranging guide,
G. A. Laursen et N. McArthur, Alaska Northwest Books, 2016.

All That The Rain Promises and More...,
D. Arora, Ten Speed Press, 1991.

Common Mushrooms of the Northwest,
J. D. Sept, Calypso Publishing, 2006.

Mushrooms and Other Fungi of North America,
R. Phillips, Firefly Books, 2010.

Mushrooms Demystified,
D. Arora, Ten Speed Press, 1986.

Mushrooms of Northwest North America,
H. Schalkwijk-Barendsen, Lone Pine Publishing, 1991.

Mushrooms of the Boreal Forest,
E. F. Bossenmaier, University Extension Press, 1997.

Mushrooms of the Pacific Northwest,
S. Trudell et J. Ammirati, Timber Press, 2009.

Mushrooming with confidence: a guide to collecting edible and tasty mushrooms, A. Schwab, Skyhorse Publishing, 2012.





Photo: Yukon Forest Service



Les feux sont essentiels
au renouvellement et à la
santé des forêts du Yukon.

L'année suivant un feu de forêt,
les morilles fructifient en abondance pendant deux ou trois
semaines au retour de la belle saison en juin, après la fonte
des neiges. Les morilles préfèrent les pentes exposées au sud
qui sont bien drainées. Elles sont habituellement regroupées
à la base des pins ou des épinettes.



Pour savoir où des feux de forêt ont brûlé
l'année précédente, consultez le **yukon.ca**.

Pour vous renseigner sur la récolte de
morilles au Yukon, procurez-vous le feuillet
d'information de la Direction de la gestion
des forêts ou téléchargez-le en ligne.

***Aux fins de distribution
gratuite seulement***

**Plus besoin de ce guide?
Passez-le à quelqu'un d'autre!**



Yukon