

DES CHAMPIGNONS 1

DU NÉOLITHIQUE À NOS JOURS

Les champignons, un monde fascinant !

Généralités sur les champignons

Constituant un règne à part entière, les champignons forment un vaste groupe diversifié, estimé à plus de **1 000 000** d'espèces dont seulement **100 000** (soit 7%) sont décrites.

Organismes ubiquistes retrouvés dans tous les écosystèmes, ils sont classiquement divisés en deux groupes :

Peu de comestibles et nombre de toxiques !

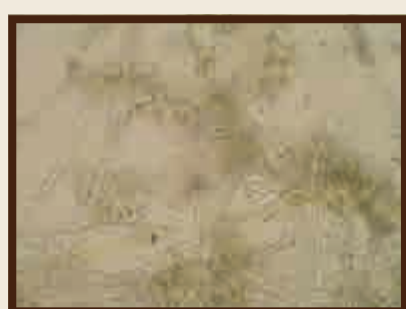
Face à un faible nombre de champignons comestibles, un grand nombre d'espèces toxiques sont responsables de nombreuses intoxications alimentaires : en 2019, le taux d'incidence dépasse 9 pour 100.000 habitants en Isère et Savoie.

Les champignons microscopiques ou micromycètes

ont un rôle important notamment dans l'industrie alimentaire (fermentation alcoolique), les biotechnologies (ADN recombinant), l'industrie pharmaceutique (ex: production d'antibiotiques, d'immunosuppresseurs ; réactions de biotransformation).



1 *Penicillium chrysogenum*



2 *Penicillium brevicompactum*



3 *Mucor genevensis*

Les champignons macroscopiques ou macromycètes

À INTÉRÊT GUSTATIF



4 *Boletus edulis*



5 *Craterellus cornucopioides*



6 *Cantharellus cibarius*

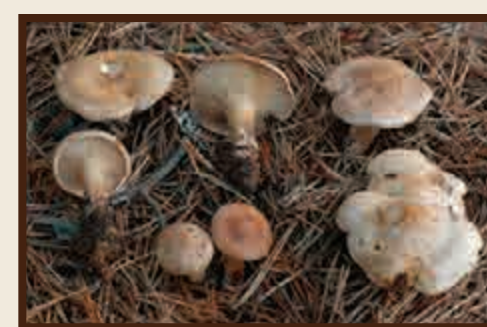
TOXIQUES



7 *Tricholoma pardinum*



8 *Amanita phalloides*



9 *Clitocybe amoenolens*

Caractères distinctifs permettant l'identification des champignons

FORME DE L'HYMÉNIUM



10 Plis



11 Lames



12 Aiguillons

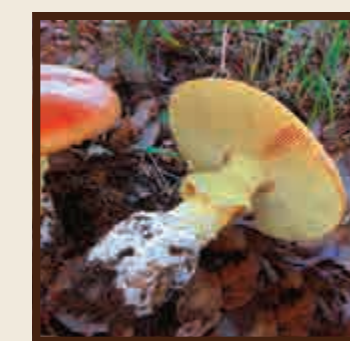


13 Tubes



14 Pores

LE PIED



15 Anneau simple



16 Anneau double



17 Volve

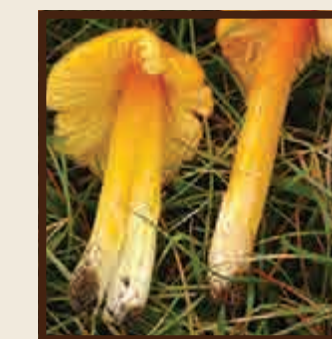
LA CHAIR



18 Chair cassante avec lait



19 Chair cassante sans lait



20 Chair fibreuse

© Les photos de 1 à 3, 8 et 17 sont de Bello Mouhamadou.
© Les photos 9 et 12 sont de Didier Borgarino © La photo 18 est de Christian Hurtado.
© Les photos de 4 à 7, de 9 à 16 et 19, 20 sont de Pierre Roux.

Nous remercions le service Culture et Culture scientifique de l'Université Grenoble Alpes, les tutelles UGA, Grenoble-INP, CNRS, le Secteur santé UGA, les laboratoires GIPSA-lab et LECA, la fondation du Jardin Dominique Villars qui nous ont accordé les financements pour cette exposition, ainsi que le studio « Tout feu Tout flamme » pour la réalisation graphique des panneaux.

Les polypores, hôtes majestueux des arbres

Les polypores sont des champignons lignicoles se caractérisant par un hyménium constitué de pores laissant s'échapper les basidiospores. La région Rhône-Alpes, du fait de son climat et de la diversité de ses forêts, est particulièrement riche en polypores (260 espèces inventoriées soit 81 % des espèces en France)¹. Ils jouent un rôle écologique important dans la décomposition du bois mort. D'une façon empirique, on peut les classer en deux groupes selon la structure de leur chair :

Les Polypores à chair tendre

Comestibles

Dendropolyporus umbellatus

- Carpophore à nombreux chapeaux gris brun
- Pores blanchâtres
- Pied blanc
- Pousse sur chêne



© Didier BORGARINO Polypore en ombelle (*Dendropolyporus umbellatus*)

Non comestibles

Meripilus giganteus

- Carpophore à nombreux chapeaux jaune ochracé
- Pores concolores noircissant au toucher
- Pied latéral, court ou inexistant
- Pousse sur feuillus



© Didier BORGARINO Polypore géant (*Meripilus giganteus*)

Les Polypores à chair coriace

À croûte peu épaisse

Trametes versicolor

- Carpophore de couleur variée (grisâtre, jaunâtre...)
- Pores étroits de même couleur que le carpophore
- Pousse sur tout type de bois mort

Espèce utilisée en mycoremédiation du fait de sa richesse enzymatique (lignine peroxydase, manganèse peroxydase, laccases...)



© Pierre ROUX Tramète versicolore (*Trametes versicolor*)

À croûte dure vernissée

Ganoderma lucidum

- Chapeau de couleur rougeâtre, cabossé
- Pores roussâtres
- Pied latéral plus sombre que le chapeau
- Pousse sur feuillus

Nombreuses propriétés pharmaceutiques :

hépatoprotectrice, antihypertensive, hypocholestérolémiante, antihistaminique, antitumorale... (Boh et al. 2007)²



© Pierre ROUX Ganoderme charnu (*Ganoderma lucidum*)

Références bibliographiques

¹Rivoire B. Les Polypores, une richesse fongique pour la biodiversité rhônalpine. In: Bulletin mensuel de la Société linnéenne de Lyon, hors-série n°2, 2010. Évaluation de la biodiversité rhônalpine, pp. 91-94
²Boh et al. (2007) Ganoderma lucidum and its pharmaceutically active compounds. Biotechnol. Annu. Rev. 13:265-301

Amanite tue-mouches et Psilocybes, des champignons toxiques

Amanite tue-mouches : *Amanita muscaria*



© Pierre ROUX



© Pierre ROUX

Position taxonomique

Amanita muscaria est l'une des espèces les plus fréquemment retrouvées en Isère sous feuillus et conifères. Elle appartient au genre *Amanita*, un des genres les plus faciles à distinguer grâce aux caractéristiques suivantes :

- Présence d'un anneau et d'une volve sur le pied
- Chez la plupart des espèces, présence de flocons sur le chapeau
- Pied et chapeau séparables du fait des lames libres

Caractéristiques spécifiques

- Chapeau rouge vif couvert de flocons blancs réguliers
- Lames blanches
- Pied blanc bulbeux à anneau blanc et à volve réduite en créneaux réguliers

Toxicité

Amanita muscaria provoque le syndrome panthérimien, 15 minutes après consommation du champignon. Cette toxicité est due à l'acide iboténique se transformant en muscimol dans le système nerveux central, entraînant des effets hallucinogènes.

Confusion En cas de pluie, décoloration du chapeau en orange et perte des flocons, d'où une ressemblance avec *Amanita caesarea* (excellent comestible).



© Pierre ROUX

Amanita caesarea

Psilocybes

Position taxonomique

Les Psilocybes appartiennent à la famille des *Strophariaceae* caractérisée par des lames sombres à maturité. Il existe environ 40 espèces, la plus connue et recherchée étant *Psilocybe semilanceata*.

Caractéristiques spécifiques de *Psilocybe semilanceata*

- Chapeau très conique visqueux, brunâtre
- Lames grisâtres à reflets violets
- Pied tortueux bleuissant à la base



© Pierre ROUX

Toxicité



Psilocybe semilanceata provoque le syndrome narcotinique environ 30 minutes après consommation du champignon. Cette toxicité est due à la psilocybine capable d'activer certains récepteurs sérotoninergiques, d'où des effets hallucinogènes.



© Pierre ROUX

Panaeolus sphinctrinus



© Pierre ROUX

Stropharia aeruginosa

Mise en garde

Ramassage, transport, consommation, vente de *Psilocybe semilanceata* interdits. Plusieurs espèces de *Strophariaceae* sont capables de provoquer des syndromes similaires.

Petites et grandes lépiotes, attention aux confusions

Appartenant à la grande famille des *Agaricaceae*, les lépiotes constituent environ 220 espèces aux caractéristiques communes et spécifiques : chapeau écailleux, lames libres et présence d'un anneau ou d'une zone annulaire. Selon la taille des espèces, on distingue :

Les *Macrolepiota*

La plus recherchée et connue est *Macrolepiota procera* (Coulemelle) poussant dans les prairies

Caractéristiques

- Chapeau ovoïde plus plat, mamelonné couvert d'écaillés brunâtres
- Lames crèmes, distantes du pied
- Pied zébré, bulbeux à anneau double coulissant



© Pierre ROUX

Particularités

- Diamètre du chapeau jusqu'à 30 cm
 - Hauteur du pied jusqu'à 40 cm
- Attention :** champignon susceptible de bioaccumuler les polluants environnementaux



© Pierre ROUX

Macrolepiota à comestibilité variable

Macrolepiota rhacodes

à écaillés retroussées et anneau double coulissant est un bon comestible



© Pierre ROUX

Macrolepiota venenata

à écaillés dilacérées et anneau simple est indigeste / toxique



© Pierre ROUX

Les *Lepiota* : danger

Ce sont de petites Lépiotes dont le diamètre du chapeau n'excède pas 10 cm : elles sont toutes toxiques.

Les *Lepiota* mortelles

Lepiota josserandii et *Lepiota brunneoincarnata*, à odeur remarquable de mandarine, sont responsables du syndrome phalloïdien (plus de 90% de décès liés aux intoxications fongiques).



© Pierre ROUX

Lepiota josserandii



© Pierre ROUX

Lepiota brunneoincarnata

L'intoxication est due notamment à la présence de l' α -amanitine qui inhibe les ARN polymérases hépatiques et provoque la destruction des cellules du foie.

Confusion



En raison de leurs caractéristiques communes leur conférant une morphologie particulière, la confusion avec d'autres champignons est rare. En revanche, l'identification des espèces du genre *Lepiota* est fastidieuse et nécessite la prise en compte des caractéristiques microscopiques telles que les basidiospores qui sont éperonnées, ovoïdes ou fusiformes selon les espèces.



Chanterelles, Corne d'abondance et Oronge, des champignons recherchés

En raison de leur importante diversité et de leurs caractères phénotypiques proches, il n'est pas toujours facile d'identifier les champignons comestibles. Pourtant, certaines espèces sont bien connues et considérées comme les plus recherchées et appréciées. Parmi ces espèces, figurent les Chanterelles, la Corne d'abondance (Trompette des morts) et l'Oronge.

Chanterelles

Dans le genre *Cantharellus* (une dizaine de comestibles), l'hyménium externe a des plis.

Les plus connues sont :



© Pierre ROUX

Cantharellus cibarius ou girolle

- Chapeau jaune orangé
- Plis décourants ramifiés
- Pied plein et lisse
- Odeur de mirabelle



Possible confusion avec *Hygrophoropsis aurantiaca* (Fausse girolle) qui possède un hyménium à lames décourantes.



© Pierre ROUX

Cantharellus tubiformis ou girolle grise

- Chapeau jaune brun
- Plis décourants ramifiés
- Pied creux
- Odeur faible

Corne d'abondance

Dans le genre *Craterellus*, l'hyménium externe est lisse ou vaguement ridé.



© Pierre ROUX

- Chapeau brun noir en forme de trompette
- Hyménium très peu veiné
- Pied court et creux
- Chair élastique

Une autre espèce de *Craterellus*, comestible, peu commune et poussant parfois avec la trompette des morts est la chanterelle cendrée (*Pseudocraterellus cinereus*)



© Pierre ROUX

Oronge

C'est dans le genre *Amanita* qu'on trouve à la fois l'espèce la plus toxique (*Amanita phalloides*) et l'une des espèces comestibles la plus réputée (*Amanita caesarea* ou Oronge)



© Pierre ROUX

- Chapeau rouge orangé
- Lames libres, jaunes
- Pied et anneau jaunes
- Odeur de mirabelle



Confusion possible avec *Amanita muscaria* (Amanite tue-mouches) quand sa cuticule est délavée et perd ses flocons par forte pluie.



L'Oronge et ses propriétés thérapeutiques

En plus de son intérêt gastronomique, les polysaccharides d'*A. caesarea* possèdent des propriétés intéressantes pour le traitement ou la prévention des maladies neurodégénératives (Li et al., 2019)

Li et al. (2019) Protective roles of *Amanita caesarea* polysaccharides against Alzheimer's disease via Nrf2 pathway. *Int. J. Biol. Macromol.* 121, 29-37.



Clathre rouge et Satyre puant, des champignons repoussants

La diversité taxonomique des champignons se reflète notamment par la diversité de leur hyménium qui peut être à l'air libre ou enfermée dans une enveloppe qui laisse s'échapper les spores à maturité. Les Gastéromycètes constituent ce groupe de champignons dont l'hyménium est interne à l'état jeune. Certains de ces champignons se reconnaissent par leur odeur caractéristique et désagréable : il s'agit des Clathres et des Phalles.

Les Clathres

Les champignons du genre *Clathrus* sont issus d'un réceptacle fermé en forme d'œuf. À maturité, ce réceptacle s'ouvre et libère un carpophore pouvant prendre une structure :

grillagée

Carpophore en forme de grillage :

- rouge sur la face externe
 - face interne : gléba verte
 - base constituée d'une « volve » (reste du réceptacle enfermant le carpophore)
- Odeur cadavérique



© Pierre ROUX Clathre rouge (*Clathrus ruber*)

en forme d'étoile de mer

Carpophore en forme d'étoile de 4 à 7 branches :

- face externe rouge
 - face interne : gléba verdâtre puis noirâtre
 - base constituée d'une « volve » ochracée
- Odeur fétide



© Pierre ROUX Anthurus étoilé (*Clathrus archeri*)

Les Phalles

Les champignons du genre *Phallus* sont issus d'un œuf s'ouvrant à maturité et libérant un carpophore composé d'un pied et d'un chapeau conique.

Phallus impudicus

Carpophore en forme d'œuf possédant à maturité :

- chapeau conique alvéolé (rappelant la morille) et recouvert d'une gléba verte non persistante
 - pied creux blanc
 - base constituée d'une « volve » blanchâtre
- Odeur cadavérique



© Pierre ROUX Satyre puant (*Phallus impudicus*)



© Pierre ROUX Oeuf de Satyre puant (*Phallus impudicus*)

Comestibilité

Malgré l'odeur fétide de cette espèce, elle peut être consommée sans risque : seule la partie centrale de l'œuf chez les spécimens jeunes est consommable.



Noms, usages et croyances autour des champignons

Consommation et usages des champignons depuis la nuit des temps

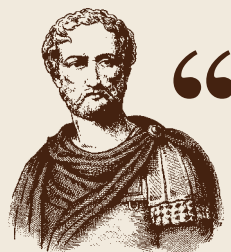


© Pierre ROUX Cèpe de Bordeaux (*Boletus edulis*)

Dès la période du néolithique, l'être humain consommait certaines espèces de champignons comme les bolets.¹ D'autres espèces étaient employées dans la vie quotidienne, tel le *Fomes fomentarius* utilisé pour allumer le feu, une espèce de polypore utilisée comme savon ou encore l'Amanite tue-mouches (*Amanita muscaria*) comme insecticide.

Au Canada, la tribu Kwakiutl utilisait un champignon terrestre comme emplâtre médicinal.² Les jeunes indiens Salish se frottaient le corps avec un champignon d'arbre, le Tramète lilas (*Polyporus abietinus*), pour avoir de la force.²

Croyances populaires autour des champignons



Selon Pline l'ancien

« [...] si des bolets se sont trouvés auprès du trou d'un serpent, s'ils ont été frappés de son haleine en commençant à s'ouvrir, par une affinité pour les poisons qui les dispose à prendre le venin. Aussi qu'on se tienne sur ses gardes jusqu'à ce que les serpents se cachent. »³



© Best-WALPAPER.net

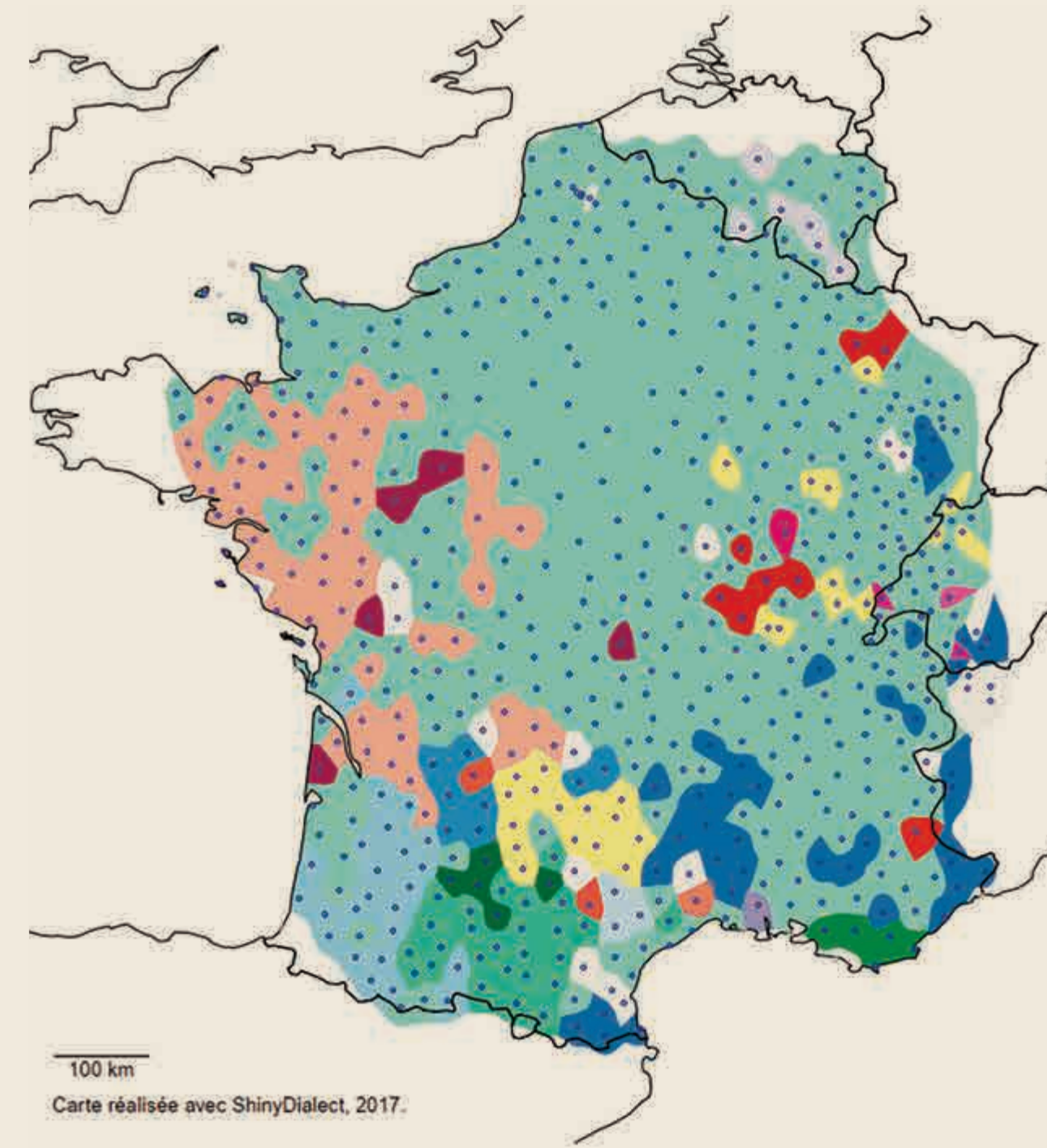
Dans la France du XIX^e siècle, certains habitants pensent que

« Les cryptogames, à cause du mystère qui entoure leur apparition, et de leur forme sont en relation avec la sorcellerie : En Haute-Bretagne ils sont appelés Ronds de sorcières, et au dessous se trouvent des crapauds ; le nom de Trônes de crapaud, qu'ils portent en pays bretonnant, semble indiquer que ces batraciens, dont les accointances avec les sorcières sont fréquentes [...] s'en servent en guise de siège. »⁴



La nomination du champignon dans la France du XIX^e siècle

d'après la Carte de l'Atlas Linguistique de la France⁵ « champignon » n° 227



- poutiron, poutarel 'potiron'
- coucoumèla 'coucoumelle'
- couèrtou 'cucurbitacée'
- papatchantèu 'château de pain'
- sauceron 'petit salé'
- tchampagnou 'petit végétal de la campagne'
- camparol 'végétal de la campagne'
- pinié 'pin'
- bruc, burgét 'bruyère'
- aubisson 'blanc'
- bérigoulo 'maure'
- mousséron 'petit moussu'
- couamèl 'coulemelle'
- sét, sèp 'cèpe'
- boutarèl
- boulèt, boulét 'bolet'
- pé de leu 'pet de loup'
- vos o lou 'vesse au loup'
- piss de ché 'pisse de chien'
- tsapi ou diabyou 'chapeau du diable'
- Réponses non traitées ou sans réponse

Références bibliographiques

- ¹ Müller-Beck (1961) in Bolay (1967) « Les champignons et l'alimentation humaine », *Bulletin du cercle vaudois de botanique*, n° 12, pp. 47-53
- ² Lévi-Strauss (1973) *Anthropologie structurale deux*, Paris, Plon, p. 276
- ³ André (1970) *Pline l'ancien. Histoire naturelle*, Paris, Les Belles lettres, L. XXII, p. 55
- ⁴ Sébillot (1906) *Le folklore de France*, Paris, Maisonneuve et Larose, T. 3, p. 482
- ⁵ Gilliéron et Edmont (1902-1910) *L'Atlas Linguistique de la France*.

L'amadouvier, un champignon allume-feu

Un champignon allume-feu

Dès la période du néolithique, l'être humain a utilisé les polypores pour allumer, conserver et transporter le feu.

Des restes de sporophores attribués à cette espèce de champignon datant d'environ 7600 ans avant notre ère ont été retrouvés dans le site de Star Carr en Angleterre.¹

L'homme des glaces « Ötzi », mort en 3300 avant notre ère et découvert à la frontière austro-italienne en 1991, portait dans une petite bourse un fragment d'amadouvier qui lui servait très certainement à faire du feu.¹



© Bertrand ROUSSEL

Usages dans la vie quotidienne



© Bertrand ROUSSEL

Du fait de l'élasticité, de la robustesse et de la douceur de la chair de l'amadouvier, ce champignon a été utilisé pour la fabrication de doublures vestimentaires ou de vêtements en Allemagne, Bohême, Roumanie et Moldavie : casquettes ou bérets, ceintures, tabliers de protection.

Ce champignon a aussi été utilisé dans la fabrication d'objets utilitaires : sacs, nappes, pic-aiguilles, jouets.¹

Les Athapaskan (Tanana) purifiaient un champignon polypore du genre *Fomes* avant de le réduire en poudre pour le chiquer. Ce champignon était utilisé pur comme poudre à priser chez les Eyak, les Tanaina et certains Eskimo occidentaux.²

Références bibliographiques

- ¹ Roussel & al. (2002) « *Fomes fomentarius* (L.: Fr.) : un champignon aux multiples usages », in *Cryptogamie mycologie*, pp. 349-366
² Lévi-Strauss (1973) *Anthropologie structurale deux*, Paris, Pion, p. 276
³ Rolland (1914) *Flore populaire ou Histoire naturelle des plantes dans leurs rapports avec la linguistique et le folklore*, Paris, Libraires commissionnaires, T. XI, pp. 129-136
⁴ Dictionnaire FEW, © 2022 by Atilf <https://lecteur-lew.atilf.fr/index.php/page/view>
⁵ Palay (1932) *Dictionnaire du Béarnais et du Gascon modernes*, Pau, Mairimpouey Jeun, T. 1 p. 542, T. 2 p. 535
⁶ Velasco, Martín et González (2011) « Los nombres comunes y vernáculos castellanos de las setas : Micoverna-I [...] », in *Boletín Micológico de FAMCAL*, n°6, pp. 155-216
⁷ Pannier (2018) « Les masques-champignons du Népal », in *Lettre du toit du monde*, n° 25, pp. 1-19

Noms vernaculaires du polypore en France et en Europe

Dans la France du XIX^e siècle, le *Fomes fomentarius* était appelé :

ésco, éske, lahhe (Provence, Gironde, Vosges)³ : **amorce**

bourle (Flandres)⁴ : **corps sphérique**

boulo (Aveyron)⁴ : **loupe qui pousse sur certains arbres**

òmòdou (Lot)^{3,4} : **celui qui aime d'amour**

ésque, souréque (Béarn et Gascogne)⁵ : **bolet amadouvier**

Ces mots désignent les chiffons dont on se sert pour allumer le feu ainsi qu'une personne s'emportant facilement «qui prend feu».⁵

casco de caballo (Castille)⁶ : **coque de cheval**

pan de cuervo (Castille)⁶ : **pain de corbeau**



Croyances populaires autour des polypores



© François PANNIER

Au Népal, le polypore amadouvier était utilisé dans la fabrication de masques portés lors de la fête des Vaches. Cette fête appelée Gaî Jâtrâ était destinée à rendre hommage aux morts.⁷

Pour les Orotch, peuple Toungouse de Sibérie, les âmes des morts sont réincarnées dans la lune sous forme de champignon et rejetées sur terre sous forme de polypore ou d'amanite tue-mouches.⁷

Pour les indiens Quinault, les champignons d'arbre ressemblent à des oreilles. De ce fait, ils entendent les sons et les répètent.²

Les indiens Menomini de langue algonkin croyaient qu'une espèce de polypore poussait « d'un seul coup une fois par an, vers la fin du mois de février » et qu'en cette occasion le champignon lançait un cri comme un humain. De ce fait, le polypore était considéré comme un très grand esprit.²

Amanite tue-mouches et Psilocybes, des champignons sacrés

Rituels, usages et croyances populaires

En Europe, dès la période néolithique, l'être humain a utilisé certaines espèces de champignons «magiques, visionnaires ou enthéogènes» lors de rituels magico-religieux. La plus ancienne représentation préhistorique européenne (6000 ans av. J-C) relatant ce type de cérémonie a été découverte dans la grotte espagnole Selva Pascuala⁷. D'autres fresques rupestres datant de la fin du néolithique et de l'âge du Bronze ont été découvertes en Bulgarie.¹



© Pierre ROUX



Scènes ityphalliques et champignon, Grotte Margarita (District Vidin) Bulgarie © Uzunov & Stoyneva-Gärtner¹

Les Mayas du Guatemala associaient l'*Amanita muscaria* au dieu de l'éclair *Rajaw Kakuljá* qui guide les actions des chacs, nains faiseurs de pluie.²

Les indiens Ojibway du Michigan croyaient que *Miskwedo*, le champignon à chapeau rouge, était le fils spirituel de Grande-mère Cèdre et de Grand-père Bouleau. Cette tribu considérait l'*Amanita muscaria* comme un guide spirituel et l'utilisait lors de rituels chamaniques.³

Pour les Orotch, peuple Toungouse de Sibérie, les âmes des morts se réincarnaient sur la lune sous forme d'amanite avant de revenir sur terre sur les bouleaux, arbres des chamans.⁴ Dans la même région, l'*Amanita muscaria* jouait un rôle déterminant chez les peuples paléo-asiatiques : Kamchadal, Koriak, Chukchee, Yugakir qui en faisaient une consommation rituelle et lui vouaient un véritable culte.⁵

Références bibliographiques

- ¹ Uzunov & Stoyneva-Gärtner (2015) « Mushrooms and lichens in Bulgarian ethnomyology », *Journal of Mycology*, p. 2
- ² Schultes & Hofmann (2000) *Les plantes des dieux*, Paris, Editions du lézard, pp. 84-85
- ³ Navet (1988) Les Ojibway et l'amanite tue-mouche (*Amanita muscaria*). Pour une ethnomyologie des Indiens d'Amérique, *Journal de la société des Américanistes*, T. 74, pp. 163-180
- ⁴ Brosse in Pannier (2018) p. 3
- ⁵ Lévi-Strauss (1973) *Anthropologie structurale deux*, Paris, Plon, p. 264
- ⁶ Rolland (1914) *Flora populaire ou Histoire naturelle des plantes dans leurs rapports avec la linguistique et le folklore*, Paris, Libraires commissionnaires, T. XI, pp. 129-186
- ⁷ Velasco, Martín et González (2011) « Los nombres comunes y vernáculos castellanos de las setas : Micoverna-I [...] », in *Boletín Micológico de FAMCAL*, n°6, pp. 155-216
- ⁸ Barbier (2021) « Parler avec Vapaq », *Terrain Anthropologie & sciences humaines*, pp. 1-22
- ⁹ Ferigla (1994) *El hongo y la génesis de las culturas ...*, Barcelona, Los libros de la liebre de Marzo
- ¹⁰ Wasson (1972) « Le champignon divin de l'immortalité », in *Chair des dieux : L'utilisation rituelle des hallucinogènes*, New York, Praeger, pp. 185-200



Noms vernaculaires de l'Amanite tue-mouches dans le monde

- tia-motsè* (Savoie)⁶ : **tue-mouches**
- canina roxa* (Castille)⁷ : **canine rouge**
- oshtimisk wajashk wedo* (Michigan)² : **champignon au sommet rouge**
- moujolo falso* (Aude)⁶ : **faux jaune d'œuf**
- fals iranjà* (Aude)⁶ : **fausse orange**
- kakuljá-ikox* (Guatemala)² : **champignon de l'éclair**
- v'apak* (Sibérie)⁸ : **esprit**
- sombrilla del diablo* (Castille)⁷ : **petit parapluie du diable**
- tsapi dè diablhou* (Savoie)⁶ : **champignon du diable**
- asiento de sapo* (Inde, Bretagne)⁹ : **siège de crapaud**
- pan de sapo* (Galice)⁹ : **pain de crapaud**



© Wikimedia - Arp *Psilocybe semilanceata*

Dans les hautes terres maya d'Amérique latine, un culte aux champignons sacrés (datant de 500 à 1000 ans avant notre ère) était pratiqué par les indiens. Des pierres-champignons qui semblent associées à ce culte ont été retrouvées au Guatemala. Les indiens Nahua du Mexique considéraient les psilocybes comme des champignons divins. Ils les appelaient *Teonanacatl* « chair des dieux » et les consommaient lors de rituels magico-religieux.¹⁰

Chez les indiens mazatèques, le champignon sacré est appelé '*nti' sitho* « le respecté et affectionné qui s'élançe ».¹⁰

« *El honguillo viene por si mismo, no se sa be de don de, como el viento que viene sin saber de donde ni porqué.* Le petit champignon vient de lui-même, nul ne sait d'où, comme nul ne sait d'où vient le vent, ni pourquoi il souffle. »¹⁰



Lorsque ce champignon est jeune (chapeau encore fermé), il est appelé par différents noms vernaculaires :



© Pierre ROUX

Selon la taille et la forme du pied :

colmelle (Vosges), *coulemelle* (Aube), *couamèl* (Hérault)¹ : **petite colonne haute jambe** (Meurthe)¹

Selon la forme et l'aspect rugueux du chapeau :

nez de chat (Loir-et-Cher, Oise)¹
nariz de gato (Castille)² : **nez de chat**

Selon la forme générale :

fusiole (France)³ : **fuseau**
fusa (Castille)² : **fuseau**
maza de tambor, palo de tambor (Castille)² : **baguette de tambour**
mazza di tamburo (Italie)⁴ : **baguette de tambour**

Au stade adulte, il est appelé :

Selon la forme générale :

parapluie (Meurthe, Oise)¹
orjaški dežnik (Slovénie)⁵ : **parapluie géant**
sombrilla (Castille)² : **ombrelle, parasol**
matacandelas (Castille)² : **éteignoir à bougie**



© Pixabay

La nomination du champignon dans la France du XIX^e siècle

Selon l'aspect squameux (avec écailles) du chapeau :

coulevrelle (Oise)¹ : **petite coulevre**
pălăria șarpelui (Roumanie)⁶ : **chapeau de serpent**

Selon la période de pousse :

mort de réd (Landes)¹ : **mort de froid**
ibèrn (Landes)¹ : **hiver**
santo-martino (Toulouse)¹ : **Saint-Martin**

En France, la lépiote élevée (*Macrolepiota procera*) est consommée différemment selon les périodes, les régions et les populations. Ainsi, dans le Périgord, ce champignon n'est devenu un mets apprécié qu'au début du XX^e siècle suivant la première vague de régionalisme culinaire.⁷

Dans d'autres régions européennes comme la Castille ou la Galice, de nombreux champignons, même les comestibles, étaient considérés comme mauvais ou vénéneux.

D'où les noms :

pan de culebra (Castille)² : **pain de coulevre**
pan de lobo (Castille)² : **pain de loup**
pan de sapo (Castille)² : **pain de crapaud**
nagy ózlábgomba (Hongrie)⁶ : **grands tabourets de crapauds**



© Pixabay

Références bibliographiques

- ¹ Rolland (1914) *Flore populaire ou Histoire naturelle des plantes dans leurs rapports avec la linguistique et le folklore*, Paris, Libraires commissionnaires, T. XI, pp. 129-186.
² Velasco, Martín et González (2011) « Los nombres comunes y vernáculos castellanos de las setas : Micoverna-I (...) », in *Boletín Micológico de FAMCAL*, n°6, pp. 155-216.
³ Dictionnaire FEW, © 2022 by Atilf <https://lecteur-few.atilf.fr/index.php/page/view>
⁴ <https://www.agraria.org/>
⁵ <https://www.gobenabovskem.si/>
⁶ <https://champanyes.pagesperso-orange.fr>
⁷ Duhart (2012) « Contribution à l'anthropologie de la consommation de champignons à partir du cas du sud-ouest de la France (xvie-xxie siècles) », *Revue d'ethnoécologie*, n°2, pp. 1-18
⁸ https://champanyes.pagesperso-orange.fr/champignons/fichier_html/ames/Macrolepiota_procera.html



Chanterelle, Corne d'abondance et Oronge, des champignons très appréciés

Noms vernaculaires de la Chanterelle en Europe

Du fait de sa forme et de sa couleur, ce champignon porte différents noms :



© rawpixel

Forme du chapeau :

tchantarèlo (Puy-de-Dôme)¹ : **petite coupe**
ghirooudèlo (Lot), *ghirooudino* (Dordogne)¹ : **petite giroлле**

Couleur :

jaunette (nord de la France)¹ : **petite jaune**
jóniron (Vosges, Meurthe)¹ : **petit jaune**
seta amarilla (Castille)² : **petit jaune**

Période de pousse :

sa-mikèl (Tarn)¹ : **Saint-Michel**
seta de san juan (Castille)² : **champignon de Saint-Jean**

Noms vernaculaires de la Corne d'abondance en Europe

cuerno de la abundancia (Castille)² : **corne d'abondance**
trompette des morts (France)³
trompeta de los muertos (Castille)² : **trompette des morts**
*trompette des Maures*¹
trufa de los pobres (Castille)² : **truffe des pauvres**



© Pierre ROUX

Noms vernaculaires de l'Oronge en Europe

Du fait de sa forme et de sa couleur, ce champignon lorsqu'il est jeune est appelé :

jaouné d'ioou, roussé d'ioou (Vaucluse)¹ : **jaune d'œuf**
mujolo, mijolo, mijoul (Gascogne)¹ : **jaune d'œuf**
yema de huevo (Castille)² : **jaune d'œuf**
cacaroto de bruja (Limousin)¹ : **coquille d'œuf de bruyère**

Couleur :

oroncha (Dauphiné), *ourounjado* (Aveyron)¹ : **orange**
ghirooudèlo (Lot), *ghirooudino* (Dordogne)¹ : **petite giroлле**
seta naranja (Castille)² : **champignon orange**

Très appréciée par certaines populations, l'Oronge est appelée :

rô des champignons (Vosges)¹ : **roi des champignons**
roumonèl (Ardèche)¹ : **Romain**
seta de los cesares (Castille)² : **champignon des césars**



© Pumber



© Archenzo

Usages et consommation

Les Romains considéraient l'amanite des Césars comme l'un des meilleurs champignons. « Encore aujourd'hui, l'oronge est cueillie dans toute la moitié nord de l'Italie. La rareté de ces champignons vient peut-être du fait qu'ils sont si prisés, qu'on préfère les garder pour soi. »⁴



Selon Sénèque

“ Si rien n'est assez froid, rien non plus n'est assez chaud pour ces gens-là. Ils engloutissent presques fumants des champignons [boletos] qu'ils ont retirés du feu pour les avaler avec leur enveloppe. ”⁴

Références bibliographiques

¹ Rolland (1914) Flore populaire ou Histoire naturelle des plantes dans leurs rapports avec la linguistique et le folklore, Paris, Libraires commissionnaires, T. XI, pp. 129-186
² Velasco, Martín et González (2011) « Los nombres comunes y vernáculos castellanos de las setas : Micoverna-I [...] », in Boletín Micológico de FAMCAL, n°6, pp. 155-216
³ Dictionnaire FEW, © 2022 by Attili <https://lecteur-few.atilf.fr/index.php/page/view>
⁴ Gaudreau & al. « Depuis l'antiquité on l'appelle bolet », *Journée Science et savoirs*, p. 18



Le Clathre rouge et le Satyre puant au royaume des sorcières

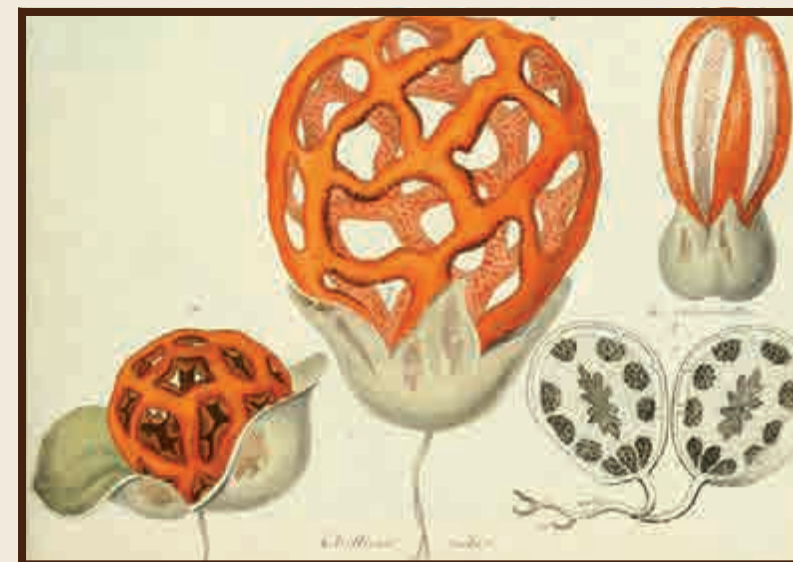
Noms vernaculaires du Clathre rouge en Europe



© Pierre ROUX

dedos do demo (Galice)² : **doigts du diable**
huevo del diablo (Espagne)⁵ : **œuf du diable**
corazón del diablo (Mexique)³ : **cœur du diable**
rejas-del-diablo (Espagne)⁵ : **barreaux du diable**
boca doou diaou (Nice)¹ : **bouche du diable**

càncre (Gascogne), *chàncre* (Provence)¹ : **cancer**
ovos das meigas (Galice)² : **œufs de sorcières**
coladera de brujo (Mexique)³ : **passoire de sorcier**
lanterno (Toulouse)¹ : **lanterne**
lanterna-das-bruxas (Portugal)⁴ : **lanterne de sorcières**



Das system der pilze und schwämme. Ein versuch (1816) © Nees von Esenbeck

Croyances populaires autour du Clathre rouge

Dans la France du XIX^e siècle, certains habitants pensaient que s'ils touchaient le *Clathre rouge*, ils attraperaient un cancer.¹

La forme très particulière de ce champignon, sa couleur rouge vif et son odeur de cadavre nauséabonde sont très certainement à l'origine des désignations liées aux sorcières et au diable.



Noms vernaculaires du Satyre puant en Europe



morille puante (France XVIII^e siècle)¹
colmenilla fetida (Castille)⁶ : **morille puante**
ovos das meigas (Galice)² : **œuf de sorcières**
huevo del diablo (Castille)⁶ : **œuf du diable**
œuf du diable (France XVIII^e siècle)¹
jèsson de serpent (Saône-et-Loire)¹ : **dard de serpent**
œuf du diable (France XVIII^e siècle)¹
jèsson de serpent (Saône-et-Loire)¹ : **dard de serpent**
fungo fallo (Italie)⁷ : **champignon phallique**

Croyances populaires autour du Satyre puant

Au stade adulte, le Satyre puant a une forme de pénis en érection. Sur son chapeau, une substance gélatineuse verdâtre et nauséabonde attire un grand nombre de mouches. Ces éléments ont donné une très mauvaise réputation à ce champignon qui fut associé aux sorcières et au diable.



© Pierre ROUX

Références bibliographiques

¹ Rolland (1914) *Flore populaire ou Histoire naturelle des plantes dans leurs rapports avec la linguistique et le folklore*, Paris, Libraires commissionnaires, T. XI, pp. 129-186
² Chave (2019) *Os nomes galegos dos cogumelos*, Xinso de Limia (Ourense) / https://achave.ga/wp-content/uploads/achave_osnomesgalegosdos_cogumelos_2019.pdf
³ <https://vaporlatierra.com/577/clathrus-ruber-el-corazon-del-diablo/>

⁴ <https://www.biodiversity4all.org/taxa/56534-Clathrus-ruber>

⁵ https://www.regmurcia.com/servlet/s.S?sit=a.0,c.365,m.3771&r=ReP-29316-DETALLE_REPORTAJES

⁶ Velasco, Martín et González (2011) « Los nombres comunes y vernáculos castellanos de las setas : Micoverna-I[...] », in *Boletín Micológico de FAMCAL*, n°6, pp. 155-216

⁷ <https://www.mondofunghi.com/>