

Élaboration d'un fungarium

Comment conserver les champignons pour étude
ou
Une autre façon d'apprendre sur les champignons!
avec Herman Lambert
Mai 2022

•

• 1

Pourquoi?

- Pour les photographes de champignons :
 - Documenter les spécimens photographiés
- Pour la microscopie :
 - La source idéale de spécimens
- Pour tous :
 - Une activité différente de connaître les champignons
- Contribuer à l'étude des champignons
 - en partageant ses collections
 - en les déposant dans des fungariums institutionnels.

•

• 2

Les étapes

- Sur le terrain;
 - Repérer des spécimens en bon état
 - Prise de notes du site
 - Photos
 - Récolte et transport des spécimens
- À la maison;
 - Faire une sporée
 - Photos « laboratoire »
 - Description des spécimens
 - Préparation pour déshydratation
 - Conservation des collections

• 3

Sur le terrain

- Repérer des spécimens intéressants
 - Sauf exception, choisir une espèce avec spécimens à divers stades de développement, en bon état
- Limiter le nombre de récolte par excursion
- Points d'intérêt;
 - Favoriser des familles de champignons

• 4

Sur le terrain

- Prise de notes
 - Avec calepin ou dictaphone (téléphone)
- Date, localisation, type de site
 - Ville, village, route, parc...
 - Milieu ouvert, forestier, sentier...
- Substrat
 - Au sol, sur litière feuille ou épinés, sur bois moussu, mort ou vivant...
- Sol
 - Glaiseux, calcaire, riche (humus), pauvre (gravier, sable)...
- Arbre / arbuste
 - De 0-1 mètre, 1-3 mètres, 3-10 mètres...

● 5

Sur le terrain

- Prise de notes des champignons
 - Détermination sommaire (Nom, genre, groupe...)
 - Solitaire, grégaire, cespiteux...
 - Caractères éphémères des spécimens
 - Ex.; Surface pruineuse, hydrophane, viscidule...
 - ornementsations
 - Chair
 - Couleur
 - Réactivité au contact, au froissement
 - Odeur
 - Saveur

● 6

Sur le terrain

- Prise de photos
 - N'importe quel type de caméra ou téléphone
 - Enlever les objets en avant-plan
- Contrôler l'éclairage
 - Ne pas photographier les spécimens au soleil direct
 - Écran de couleur neutre au-dessus des champignons
 - Éclairer le dessous du chapeau
 - Réflecteur blanc pour rediriger la lumière
- Éclairage avec panneau DEL
 - Peu coûteux
 - Contrôle de la couleur



● 7

Sur le terrain

- Récolte des spécimens
 - Au complet
 - Nettoyer avec pinceau
- Disposition pour transport
 - Contenant en plastique
 - En papillote avec papier ciré
 - Dans sac de papier

différentes boîtes de plastique



● 8

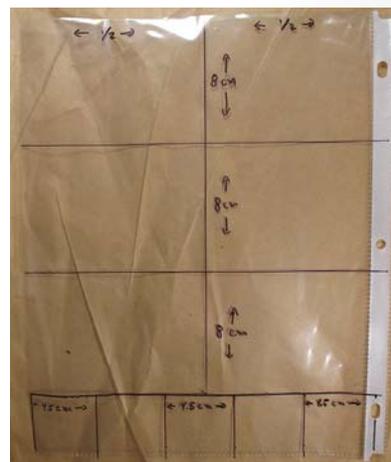
À la maison

- 1- Numéroté la collection
- 2- Faire une sporée
 - Méthode classique
 - 1-2 chapeau assez mature déposé sur un acétate transparent
 - Méthode alternative
 - **Dès la récolte sur le terrain**, mettre 1-2 chapeau sur acétate, petites espèces entre acétate
- Petites espèces
 - « Les pieds dans l'eau »

● 9

À la maison

- 2- Faire une sporée
 - acétate = protège-feuille



● 10

À la maison

- 2- Faire une sporée
- Méthode classique
 - 1-2 chapeau déposé sur un acétate ouvert



• 11

À la maison

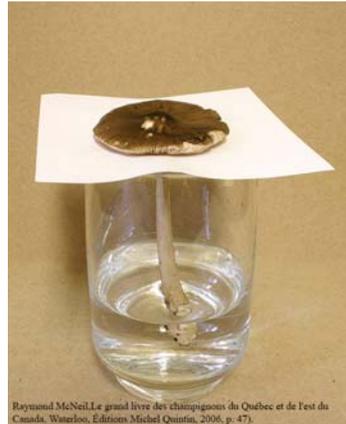
- 2- Faire une sporée
- Méthode alternative
 - Début de la sporée dès la récolte



• 12

À la maison

- 2- Faire une sporée
- Petites espèces
 - Faire tremper le pied dans l'eau, le pied passé à travers le morceau d'acétate perforé d'un trou un peu plus grand que le diamètre du pied
- Durée:
 - Quelques heures à toute une nuit.



Raymond McNeil. Le grand livre des champignons du Québec et de l'est du Canada. Waterloo, Éditions Michel Quintin, 2006, p. 47.

● 13

À la maison

- 2- Faire une sporée
 - Laisser sécher à l'air la « pochette » ouverte
 - Mettre dans sac plastique (Dollorama)



● 14

À la maison

- 5- Déshydratation des spécimens
 - o Préparation des spécimens:
 - Petites espèces: laisser entière
 - Espèces moyennes à grandes: tailler sur le sens de la longueur, chapeau en « pointe de tarte »
 - o Déposer sur un filtre à café avec numéro de collection
 - o Fermer sommairement avec agrafes



● 17

À la maison

- 5- Déshydratation des spécimens **24 à 48 h, T < 40 °C**
 - o Avec séchoir commercial **avec thermostat**
 - Vérifier la température!
 - o Grillage /dessus réfrigérateur, armoire de cuisine, bord de fenêtre avec soleil
 - o Dessiccateur artisanal : ampoule incandescente + ventilateur
 - o Champignons séchés = croustilles



● 18

À la maison

- 6- Conservation des collections
 - Exsiccata et sporée / 1 sac à sandwich Zyplock



• 19

À la maison

- 6- Conservation des collections
 - o / endroit sec



Boite à chaussure 6 L
(Canadian Tire, Dollorama, Hart...)



• 20

À la maison

- 7- Compilation des collections
 - Avec tableur Excel ou autre

No collection	Espèce	date	lieu	sporée
1298	Cortinarius sp	09-sept-13	Lac Dudemaine, Amos	brun rouille
1299	Laccaria nobilis	10-sept-13	Lac Dudemaine, Amos	blanche
1300	Cortinarius vibratilis	10-sept-13	Lac Dudemaine, Amos	brune
1301	Cortinarius armillatus	10-sept-13	Lac Dudemaine, Amos	brune
1302	Tricholoma pessundatum	11-sept-13	Lac Dudemaine, Amos	blanche
1303	Cortinarius limoneus	11-sept-13	Lac Dudemaine, Amos	brun rouille
1304	Pholiota flammans	11-sept-13	Lac Dudemaine, Amos	brun rouille
1305	Peziza badia	11-sept-13	Lac Dudemaine, Amos	
1306	Tricholoma inamoenum	13-sept-13	Chez Jean-Guy	blanche
1307	Pseudocraterellus subondulatus	13-sept-13	Chez Jean-Guy	blanche
1308	Spatularia flavida	13-sept-13	Chez Jean-Guy	blanche

●21

Bonne récolte

- Pas nécessaire de faire toutes les étapes au début!
- PDF disponible
- Courriel:
 - HERMANLAMBERT007@GMAIL.COM

●22

Fiche de récolte

Date

Récolteur :

No

Boisé :

- forêt : conifères feuillus mixte
plantation bosquet plate-bande
 arbre (s) arbuste (s) _____
 plante (s) _____
 herbes forestières _____

Habitat

- à découvert : lisière de forêt prairie champ pâturage
jardin parc pelouse herbe vague
bordures : sentier chemin rives _____

- milieux particuliers : sable brûlis
marécage tourbière cultivé

 autre (s) : _____

- altitude : plaine subalpin alpin

Précisions :

- bois : arbre _____

Substratvivant mort moussu carbonisécopeaux de bois enfoui état : _____

localisation : _____

- sur : écorce débris ligneux débris végétaux

 sol : _____

- parmi litière : aiguilles feuilles _____

- sur algues mousses lichens _____

 sur excréments _____ sur champignons _____ autre (s) : _____

Précisions :

Sporée : Exsiccata : Photo (s) : nombre
échelle _____

Informations utiles : changement _____

odeur _____

cuticule _____

saveur _____

autre (s) _____

Espèce : _____

Déterminateur : _____

