

# Editorial

De tout temps, les champignons ont piqué la curiosité de l'homme et frappé son imagination. Avant l'invention du microscope, on ignorait tout des spores, bien trop petites pour être vues à l'œil nu. La reproduction des champignons était donc un grand mystère. Comme ils semblaient surgir de rien et intriguaient par leur développement souvent très rapide, on leur attribua une origine surnaturelle et on les associa aux pratiques de sorcellerie.

Aujourd'hui nous avons percé le secret de leur naissance mais leur caractère capricieux nous surprend toujours. Ils sont imprévisibles, on les attend ici et on les retrouve ailleurs. Quand nous partons à leur recherche, nous ne savons jamais à l'avance ce que nous allons découvrir. Ils nous réservent parfois de belles surprises. Ce fut le cas pour Daniel Ghyselinck qui récolta le même jour, distantes seulement de quelques mètres, trois espèces rares de *Camarophylloopsis*.

Ils ne sont étudiés sérieusement que depuis deux siècles environ. La mycologie n'en est qu'à ses premiers balbutiements et le mycologue reste parfois perplexe devant certains carpophores car bien des points doivent encore être éclaircis ou précisés dans cette nouvelle science qui se construit jour après jour. En lisant l'analyse que fait Jean-Pierre Legros de *Cortinarius fuscotinctus*, vous constaterez que chacun de nous peut apporter sa pierre à l'édifice.

Pour déterminer, il est essentiel d'avoir de bons outils. Jean Lachapelle vous propose une clé de détermination fort utile pour s'y retrouver parmi les clitocybes.

Bien qu'ils soient de nature plutôt discrète et ne se montrent qu'à certains moments de l'année selon les espèces, les champignons sont présents en permanence sous forme de mycélium. Aidés par les bactéries, ils décomposent le bois mort et la litière. Ils se nourrissent des substances organiques mortes et restituent au sol les éléments dont celui-ci a besoin pour conserver sa fertilité.

Depuis plusieurs années, Ruben Walleyln inspecte régulièrement la réserve de Kersselaerspleyn, riche en bois mort, et dresse la liste des espèces les plus remarquables qu'il y a rencontrées en 2002.

A côté des champignons supérieurs existent une multitude de champignons microscopiques dont l'importance est capitale dans l'industrie alimentaire et dans l'agriculture. Bien qu'invisibles pour la plupart, ils influencent nos conditions de

vie. Sans les champignons qui sont à l'origine des fermentations, nous ne pourrions déguster ni fromage, ni vin, ni pain. Et que dire de la pénicilline et des antibiotiques ! Une vulgaire moisissure devient une arme efficace pour lutter contre l'infection et sauve un nombre incalculable de vies humaines.

Les champignons, hélas, ne répandent pas que des bienfaits. Chaque automne, les imprudents paient tribut à la belle et dangereuse *Amanita phalloides*. Quant à la redoutable mэрule, implacable lorsqu'elle a sournoisement commencé son travail de destruction dans l'humidité d'une charpente, elle réduit en poussière ponts, maisons et coques de bateaux.

Les champignons microscopiques peuvent s'enorgueillir d'avoir engendré de véritables tragédies et d'avoir fait trembler l'humanité. L'ergot du seigle frappa durement au Moyen Age et décima la population à plusieurs reprises. Le mildiou de la pomme de terre fit mourir de faim des centaines de milliers d'Irlandais et en poussa autant à s'expatrier pour fuir la famine. Ils provoquent faillites et catastrophes économiques. D'énormes quantités de denrées alimentaires, principalement des fruits, sont détruites par la pourriture qui les contamine pendant le transport ou le stockage. L'Encre du châtaignier a anéanti plus de la moitié des châtaigniers de France. Ils sont responsables de maladies telles les mycoses qui affectent hommes et animaux, les charbons qui attaquent les céréales et les rouilles qui parasitent une grande variété de végétaux.

Féru des rouilles, Arthur Vanderweyen vous propose une étude comparative des caractères de *Puccinia albescens* et *P. adoxae*.

Les champignons jouent un rôle important dans l'écologie et dans l'économie, c'est incontestable. Mais pour les mycologues et mycophiles que nous sommes, ils sont avant tout l'objet de notre passion. Leurs couleurs nous enchantent, leur silhouette nous séduit, leur étrangeté nous fascine, leur beauté nous émerveille, la récolte d'une espèce peu commune nous remplit de fierté et le désir de les connaître nous stimule dans une étude parfois difficile.

Il faut les étudier sur le terrain pour ne rien perdre des informations que sont par exemple l'odeur et le substrat. Les excursions mycologiques organisées par le Cercle nous font découvrir des biotopes variés et des espèces intéressantes, voire rares comme vous le lirez dans le compte rendu de Monique Prados. Elles nous apprennent aussi à débusquer les champignons, c'est tout un art, et nous permettent de partager un moment un peu « magique » avec nos amis mycologues.

**Yolande Mertens**