

La biologie et physiologie du "champignon de Paris"

Le classement du champignon dans le vivant :

Les champignons sont aujourd'hui classés dans leur propre règne, celui des champignons. Le "**champignon de Paris**" ou "**champignon de couche**" fait partie du groupe des **basidiomycètes** que l'on reconnaît par leurs lamelles sous le chapeau. Son nom latin est l'**Agaricus Bisporus**. Sa classification précise est la suivante :

- Division : Basidiomycota
- Classe : Homobasidiomycetes
- Sous-classe : Agaricomycetideae
- Ordre : Agaricales
- Famille : Agaricaceae
- Genre : Agaricus
- Espèce : Bisporus



Champignons de Paris en culture



Lamelles sous le carpophore

La variété "sauvage" du champignon de Paris est le "rosée des prés". Les Agaricus cultivés ont été sélectionnés par les champignonnistes de génération en génération. Ils ont réussi à obtenir **deux variétés** différentes : le "**blanc**", qui supporte bien les courants d'air en carrière, et le "**blond**" qui devait être planté dans les bouts de galeries, car il n'aimait pas les courants d'air. Malheureusement, aujourd'hui, l'uniformisation des champignonnières tend à faire disparaître la variété blonde.



La variété sauvage ou rosé des prés



Variété "brune"

Ils ont longtemps été classés parmi les plantes, ce qui n'est plus le cas aujourd'hui. Ils s'en différencient par plusieurs caractéristiques :

- Tout d'abord ils ne possèdent **pas de chlorophylle**, et par conséquent ne peuvent pas utiliser la lumière du soleil comme source d'énergie.
- La deuxième chose, qui est une conséquence de la première, c'est qu'ils doivent **utiliser de la matière organique** pour se nourrir (comme les animaux). Une plante, quant à elle, utilise de la matière minérale. Pour trouver cette matière organique les champignons sont le plus souvent **décomposeurs**. C'est à dire qu'ils se nourrissent de matière en décomposition (litière forestière, aliments en décomposition). Le champignon de Paris est dans ce cas de figure.

Reproduction et développement de l'Agaricus :

Les champignons se reproduisent grâce à la production de **spores** dispersées par l'eau et le vent. Ces spores sont fabriquées au niveau de l'organe reproducteur : le **carpophore**. Le carpophore est la partie visible du champignon, celle que tout le monde ramasse pour manger. Cet organe est composé du pied, du chapeau et de la collerette. La reproduction du champignon, dans la nature, a lieu à l'automne. En champignonnière, il produit en général de 3 à 5 séries de carpophore, dans une période de 6 semaines. On arrive à le faire se reproduire toute l'année.

Le reste du champignon est constitué par du **mycélium**, qui est un filament incolore se développant dans le sol et la litière. Ce mycélium est appelé "**blanc de champignon**" par les champignonnistes. Le mycélium, sous forme déshydraté, peut rester des mois dans l'attente de la pluie. Les champignonnistes conservent donc le mycélium, destiné à être planté, sous forme déshydratée.

L'ensemble de ses besoins nutritifs et reproductifs montre que sa culture, qui ne nécessite pas de lumière, se prête bien aux carrières. Pour finir, les champignons de Paris, comme ses congénères, aiment bien l'humidité.

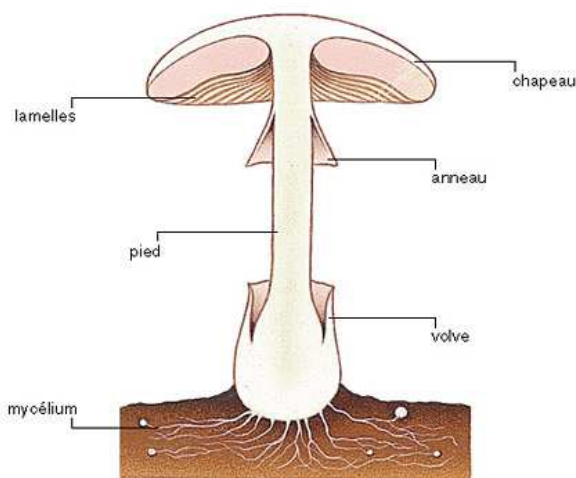


Schéma d'un champignon de Paris

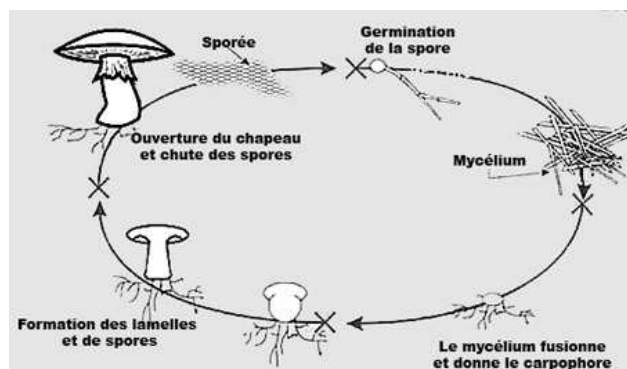


schéma de mycélium et de la production de spores

Les ennemis du champignon de Paris :

Le champignon de Paris a des ennemis naturel, qui posent problème lors de sa culture en carrière. Bizarrement, ses ennemis sont eux même des champignons. On peut les classer en deux catégories :

- des champignons décomposeurs, qui profitent du fumier de la culture pour se développer. Ils entre donc en **compétition** avec l'Agaricus, pour la nourriture. Ce sont surtout des "moisissures".
- Des champignons **parasites**, qui se nourrissent de l'Agaricus. La maladie la plus répandue dans les champignonnières est la "**molle**". Elle est provoquée par un champignon parasite (le *Mycogone Perniciosa*) qui digère littéralement les tissus de l'Agaricus, le rendant tout mou et difforme.



Le mycogone Perniciosa



Ramollissement dut à la "Molle"



Déformation liée à la "Molle"