

# Le copain chevelu



Textes : Olivier Allard, Lionelle Maryns et  
Viviane Vancoppenolle – Illustrations : Lepoum

## La fiche

### LE COPRIN CHEVELU

*Coprinus comatus*

Ce drôle de champignon entièrement blanc sort du sol entre juillet et octobre. Son chapeau, d'abord en forme de saucisse, devient cylindrique puis en forme de cloche au fil du temps.

#### COMMENT LE RECONNAÎTRE ?

Sa taille peut aller jusqu'à 10 centimètres. Il possède un chapeau très reconnaissable. En effet, son nom de « chevelu » vient des sortes de mèches de rastas qu'il possède. Les mycologues, les gens qui étudient les champignons, disent qu'il est méchuleux.

#### SON RÔLE DANS LA NATURE ?

Le coprin chevelu, comme la plupart des champignons, est saprophyte. Cela veut dire qu'il se nourrit de débris végétaux en décomposition. Il contribue ainsi au recyclage des déchets et à la création d'humus (la première couche de terre).

#### OÙ LE TROUVER ?

On le rencontre surtout au bord des chemins ou des prairies. Il lui arrive de s'aventurer jusqu'en lisière de forêt ou même dans un jardin si la terre est riche en azote.

#### COMMENT L'UTILISER ?

Même s'il est tout à fait comestible, le coprin chevelu devient toxique lorsqu'il noircit. Il faut donc le consommer jeune et tout blanc. On peut également réaliser une encre avec les gouttes noires qui s'écoulent du champignon vieillissant.



## La recette

### L'ENCRE DE COPRIN

CLAUDINE DEPAUW HABITE DEUX-ACREN ET POSSÈDE UN JOLI JARDIN LABELLISÉ RÉSEAU NATURE DEPUIS ENVIRON QUATRE ANS. GRAMINÉES, ÉPILOBES ET REINES DES PRÉS S'ÉPANOUISSENT AUTOUR DE LA MARE. UN PRÉ FLEURI ACCUEILLE DES FRUITIERS QUI OFFRENT POMMES, POIRES, PRUNES, FIGES, MÛRES ET GROSEILLES. LES HAIES JALONNENT LE TERRAIN, ET LE POTAGER EN BUTTE PROMET DE BELLES ET APPÉTISSANTES RÉCOLTES.

#### LE COPRIN CHEVELU EST-IL INSTALLÉ DEPUIS LONGTEMPS CHEZ VOUS ?

Il est arrivé spontanément dans l'espace de graminées non loin de la mare, au milieu d'écorces qui jonchent le sol. Je n'ai rien mis en place pour qu'il s'installe chez moi, il est arrivé naturellement et je suis toujours heureuse et réjouie lors de l'apparition de nouvelles espèces au jardin.

#### LE CUISINEZ-VOUS ?

Personnellement, je ne le cueille pas. Mais j'observe son développement dès la fin de l'été et en particulier celui de son chapeau qui se retrousse au fil des jours. Je sais cependant que c'est un mets délicieux s'il est consommé jeune, si possible dans l'heure qui suit sa récolte. ■



Afin d'écrire missives, messages, poèmes et odes à la nature, voici la recette d'une étonnante encre « champignonnesque ».

- Allez vous balader sur les bords des chemins, dans les bois ou dans les prés. Laissez flâner votre regard au ras du sol et, dès que vous les apercevez, récoltez 3 à 5 coprins chevelus vieillissants, qui ont commencé à se liquéfier.
- De retour chez vous, déposez-les sur une assiette près d'une source de chaleur. Attendez un peu.
- Lorsqu'ils sont complètement liquéfiés, filtrez le liquide avec une passoire fine. Mettez cette encre dans un petit flacon. Elle est maintenant prête à être utilisée à la plume d'oie ou au calame (bout de bois taillé en biseau).