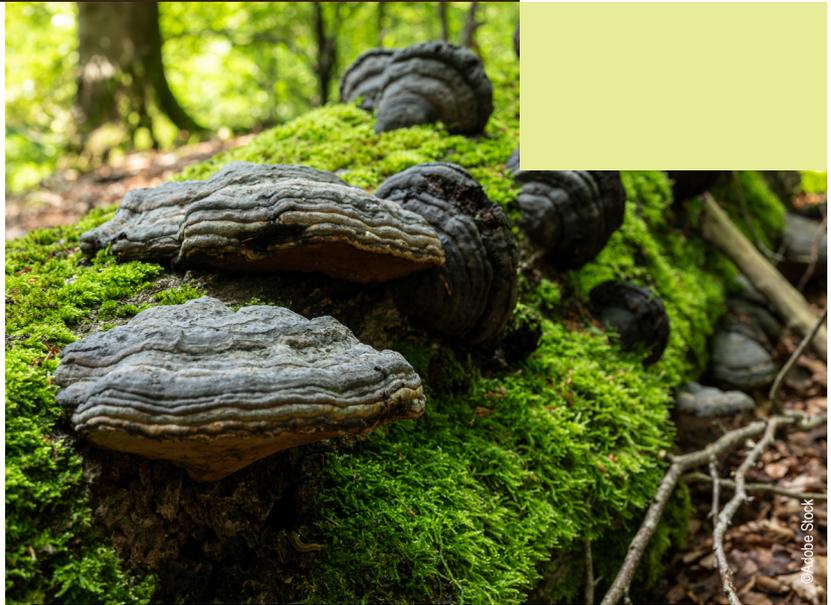




Zoom espèce



Tous les mois, la Réserve Naturelle des marais de Bruges vous présente une nouvelle espèce.



© Adobe Stock

À la découverte de ... l'Amadouvier

L'Amadouvier (*Fomes fomentarius*) est un champignon très commun qui fait partie de la famille des Polypores. Vous en avez tous déjà vu, parfois sans même le remarquer, il peut paraître insignifiant alors qu'il a en réalité de nombreux usages.

C'est un champignon qui pousse uniquement sur le bois. Il est reconnaissable par sa taille : 10 à 20 cm d'épaisseur et 20 à 40 cm de largeur ; sa couleur grise-brunâtre et sa forme bombée faisant penser à un casque ou un sabot de cheval. L'amadouvier est très dur, il est par conséquent, non comestible.

● Chaud comme la braise !

Ce champignon est très connu des amateurs de survie en pleine nature, car c'est un excellent allume feu. Sa chair, appelée Amadou, est composée de nombreuses fibres très denses qui peuvent faire penser à du liège. Celle-ci s'enflamme facilement avec une étincelle, mais se consume très lentement. Des petits cubes bien secs d'amadou sont donc d'excellents allume-feu, ou bien servent à conserver des braises chaudes. Certains pensent même qu'il était déjà utilisé par le premier Homme, on le surnomme le « briquet préhistorique ».

● Plus si fidèles que ça !

La partie émergée de l'Amadouvier (celle que l'on voit sur les troncs) est simplement son appareil reproducteur, appelé sporophore. La plus grande partie du champignon, le mycélium, est cachée à l'intérieur du bois. L'Amadouvier est un champignon saprophyte, il se nourrit de bois malade ou mort pour se développer, ainsi il décompose cette matière. Il joue un rôle écologique indispensable pour le recyclage de la matière organique et participe grandement à la fabrication de l'humus. De plus, les oiseaux faisant des cavités comme les pics profitent souvent de sa présence, ils creusent leur trou juste en dessous, cela leur permet d'avoir un abri au-dessus de l'entrée de leur nid.

