



17 Amanite tue-moche
Amanita muscaria



18 Amanite printanière
Amanita verna



19 Amanite phalloïde
Amanita phalloides



20 Tricholome équestre
Tricholoma (equestre) equestre



21 Agaric des prés
Agaricus campestris



22 Russule verdoyante.
(Palomet, Verdetta)
Russula virescens



23 Marasme des Oréades
(Bouton de guêtre)
Marasmius oreades



24 Lépiote élevée (Coulamelle)
Lepiota procumbens



25 Agaric jaunissant
Agaricus subflorescens



26 Clitocybe blanc
Clitocybe pergamula



27 Clitocybe
(Clitocybe)



28 Lépiote brun rose
Lepiota brunneoincarnata



Le Petit Guide du Champignonneur

Organisateurs référents:
Olivier Ryf
Jérémy Berret



Introduction

Les champignons sont connus depuis la nuit des temps pour leur toxicité mais aussi pour leurs vertus hallucinogènes ou curatives.

Cependant, leur nocivité a grandement augmenté depuis le déluge atomique, les champignons concentrent la radioactivité des sols et de la pluie dans leur chair.

Si bien que la grande majorité des gens ne se risquent plus à consommer des champignons, du moins pas sans l'aide précieuse d'un spécialiste.

Désormais, les rares individus qui possèdent encore le savoir nécessaire à leur préparation minutieuse sont nommés « Champignonneurs ».

Le Petit Guide du Champignonneur

Correctement raffinés, les champignons ont des propriétés diverses, allant de la forte hallucination à des effets thérapeutiques saisissants.

Bien entendu, même un raffinage des plus rigoureux ne peut totalement exclure quelques effets secondaires déplaisants.

Selon une très ancienne croyance, rapporter les restes des champignons au staff, après en avoir extrait les spores, favorise grandement la repousse de nouveaux pieds...

La cueillette :

Toute personne peut ramasser des champignons lorsqu'elle en trouve.

Elle peut alors choisir de les apporter à un champignonneur qui pourra en extraire deux doses de spores consommables.

Elle peut également décider de les consommer directement pour espérer bénéficier de leurs effets, mais cela présente une part de risque. Pour consommer directement un champignon, il suffit d'enlever son chapeau et d'avalier ce qu'il contient. Une fois cela fait, lire le papier effet enroulé autour du pied.



Le raffinage des spores :

Depuis l'augmentation du niveau de radioactivité ambiant, plus rien dans l'apparence externe des champignons ne permet de présager de leurs effets psychoactifs.

Désormais, seule une observation attentive des spores contenues dans leur pied permet au champignonneur érudit de distinguer trois types de champignons selon la couleur de leurs spores :

- Les champignons à spores **blanches**
- Les champignons à spores **vertes**
- Les champignons à spores **rouges**.

Chacun de ces types de spores a des effets spécifiques.

Il est impératif de procéder au raffinage des spores afin de bénéficier de ces effets spécifiques. Le raffinage consiste à une extraction minutieuse des particules sombres mélangées aux spores afin de les purifier au maximum.

Le raffinage des spores permet de diminuer grandement les effets secondaires indésirables.

Chaque champignon **raffiné** permet de produire **2 doses** psychoactives.

Si **non-raffiné**, un champignon consommé ne produit qu'**1 dose**.

Les principaux types de spores :

Un examen attentif permet au champignonneur de différencier trois grandes familles de spores :

Les blanches : Les spores blanches sont les plus communes. Elles ont des propriétés hallucinogènes surprenantes, souvent drôles, parfois chaotiques.

Quelques légers effets secondaires sont possibles.

Les vertes : Les spores vertes provoquent chez certains individus une forte somnolence passagère, mais elles ont parfois un effet étonnamment favorable sur la contamination.

Les rouges : Les spores rouges sont reconnues pour leurs propriétés médicinales bénéfiques. Elles ont cependant tendance à provoquer parfois de spectaculaires dysenteries.



Procédure de raffinage :

1. Ouvrir précautionneusement le chapeau du champignon et vider son contenu dans un bol.
2. Retirer le papier effet (sans le consulter) ainsi que les particules sombres contenues dans le pied du champignon à l'aide d'une pince brucelles afin d'en retirer la radioactivité.
3. Remplir 2 gélules avec les spores en prenant soin de tasser légèrement.
4. Mettre chaque gélule individuellement dans un sachet.
5. Ajouter, à chaque sachet, un papier effet de la même couleur que les spores*.
6. Les spores sont désormais consommables sans courir de risques inconsidérés.

*Chaque Champignonneur aura à sa disposition :

- 3 enveloppes de la couleur des différents spores (contenant les papiers effets liés au raffinage des spores)
- Un stock de gélules pour préparer les spores raffinées

De plus, chaque Champignonneur devra prendre avec lui :

- Un ou deux petits bols (et veiller à la propreté et à l'hygiène de ceux-ci)
- Brucelles pour la séparation des particules sombres
- De quoi se désinfecter les mains.

Tableau récapitulatif des effets

Type de spores	Effet raffiné /négatif (%risque)	Effet brut (sans raffinage)
Spores blanches Hallucinogènes	Hallucinogène/ Overdose (30%) Peut être utilisé en cuisine.	Délirant (fun) / Mauvaise réaction
Spores vertes Immunisantes	-1PC/somnolence (30%)	-1PC (30%)/+1PC
Spores rouges Curatives	+ 1PV /dysenterie (30%)	+ 1PV (30%)/ -1PV

PC : point de contamination

PV : point de vie