



Spinelle en fuseau

Sur cette Collybie nous apercevons de nombreux poils.
Il s'agit d'un champignon : la Spinelle en fuseau (*Spinellus fusiger*).

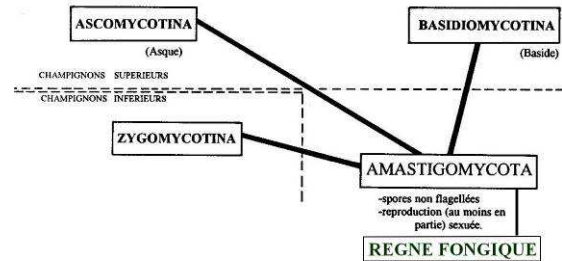
Dans notre association, comme la majorité des mycophiles, nous nous intéressons aux champignons dits "supérieurs", de la subdivision des **asco et basidiomycotina**.

Les champignons "inférieurs", presque tous microscopiques se trouvent dans la subdivision des **zygomycotina**.

Elle regroupe la classe des zygomycetidées, dont les mucorales, auxiliaires des industries chimiques et pharmaceutiques.

L'ordre des mucorales comprend des espèces généralement saprophytes qui forment ce que l'on appelle communément les "moisissures". Elles sont souvent présentes dans toutes les substances en voie de décomposition (fruits, pain, etc...).

La richesse en enzymes des mucorales est utilisée dans les industries de la fermentation, dans la fabrication des whiskys, des vodkas, des schnaps ou l'affinage de certains fromages comme le cantal.



Spinelle récoltée le 5 octobre 2012 à Villefermoy

La Spinelle en fuseau est une mucoracée qui s'attaque aux champignons supérieurs à chapeau, aux mycènes, marasmes ou Collybies, par exemple ici à *Collybia dryophila*.

Cette "moisissure filamenteuse" se couvre à maturité de petites sphères noires contenant des sporanges, structures qui produisent les spores.

En fait, très communes mais que l'on observe rarement, les Spinelles se rencontrent en toutes saisons, de préférence en été et par forte humidité.

Famille : mucoracées

Nom scientifique : *Spinellus fusiger*

Informations recueillies sur Internet

Commentaires

Ce champignon est beaucoup plus fréquent qu'on l'imagine, même s'il n'est pas souvent présent dans les ouvrages ou les sites traitant de mycologie. Il se développe généralement dans des zones de superficie limitée où il trouve les groupes d'autres champignons qu'il va parasiter. C'est ainsi que lorsqu'on peut apercevoir un hôte couvert de cette sorte de chevelure hirsute qui va être de plus en plus dense, il est certain que les autres champignons situés à proximité immédiate seront également bientôt envahis, si ce n'est déjà le cas, par cette espèce pour le moins surprenante. Sa ténuité le classe évidemment parmi les espèces non comestibles, même si une éventuelle toxicité ne semble pas encore avoir été établie.

Rédigé par Jean Pillot le 10 octobre 2012

Pour en savoir plus :

J. Montegut, Encyclopédie analytique des champignons.

R. Courtecuisse et B. Duhem, Champignons de France et d'Europe.

Ph. Bouchet, Les champignons - mycologie fondamentale et appliquée chez Masson.

Sur internet taper : zygomycètes