

## Fiche technique n°27

Sujet	<b>La conservation des champignons</b>
	<b>Une visite à la mycothèque de l'UCL (Université Catholique de Louvain)</b>
	<p>La mycothèque de l'UCL conserve au total 26.000 « souches » de champignons dans des tubes de verre, dans un local où la température et le taux d'humidité sont strictement contrôlés et régulés. Les spécimens sont conservés dans de l'eau stérile ou de l'huile de paraffine, ce qui les maintient vivants, explique le professeur Stéphane Declerck. Cela permet de conserver le champignon en vie, tout en ralentissant son développement. Mais à quoi sert ce patrimoine vivant de l'université ?</p> <p>À long terme, la collection participe à la conservation de la diversité fongique mondiale. Concrètement, ce patrimoine est utilisé pour des applications biotechnologiques, industrielles, environnementales. En ce sens, MUCL est bien plus qu'une collection, c'est un centre de ressources biologiques.</p> <p>Parmi ces applications, une des recherches concerne la qualité des produits agroalimentaires. La mycothèque détecte et identifie les éventuelles mycotoxines contenues dans certains aliments humains (les fromages, les bières, les produits fermentés, etc.) ou animaux (les ensilages). Susceptibles de contaminer la chaîne alimentaire, ces champignons et levures peuvent entraîner un risque pour la santé humaine et animale. La recherche dans le domaine spatial n'est pas en reste. La mycothèque, en partenariat avec l'Agence spatiale européenne, développe des outils de détection et de caractérisation rapide des moisissures qui se développent dans les stations orbitales habitées ainsi que dans les environnements extrêmes confinés tels les stations permanentes en Antarctique.</p>
	<p>Il existe d'autres moyens de conservation, mais qui sont létaux :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ La dessiccation simple avec une source de chaleur n'excédant pas 55-60°C : c'est ce que nous pratiquons tous avec +/- de succès, pour constituer un herbier</li><li>➤ La conservation en milieu liquide fixateur, comme le conservateur de Locquin ou le liquide de Malençon</li><li>➤ La cryo-conservation, à une température de -130°C</li><li>➤ La lyophilisation (dessiccation sous vide)</li></ul>