

# Combien de temps faut-il pour qu'un champignon pousse ?

Bibliothèque publique d'information – **notre réponse** actualisée le 27/07/2021.



© Image par Tomasz Proszek via Pixabay

« En fonction des conditions climatiques, ce dernier (le champignon) peut pousser jusqu'à maturité en quelques jours seulement. Sa durée de vie varie entre quelques heures et quelques jours, selon l'espèce. »

[En combien de temps pousse un Champignon ?](#) sur le site de Myco micmac.

En combien de temps pousse un champignon ? Est-ce la même durée pour toutes les variétés ? Pour tout savoir, voici une liste d'ouvrages documentaires sur le sujet !

## Durée et condition de pousse des champignons

### À lire

[Champignons : les conseils d'un mycologue pour les débusquer](#) par Solenne Barlot, France Info, 2020.

#### Extrait :

« Hervé Cochini recommande de ne pas se fier à la lune. « Il y a plusieurs écoles ce concernant, mais pour ma part je suis un peu sceptique. Je recommande plutôt de regarder la météo. Par exemple, il y a eu une **pousse** intéressante en juin, qui a été un mois assez pluvieux. Je conseille d'attendre environ une **dizaine de jours** après une journée très **pluvieuse** », conseille

Hervé Cochini. Il précise que **la durée peut varier en fonction des espèces : 7, 12 voire 14 jours** peuvent parfois être nécessaires à la **pousse des champignons**. »

[Les champignons ne poussent-ils qu'en automne ?](#) par Nathalie Mayer, Futura Sciences, 2019.

**Extrait :**

« Ainsi, naturellement, **70 % d'entre eux poussent en automne**, entre septembre et novembre, avant la survenue des premières gelées et lorsque la pluie et le soleil cohabitent le plus volontiers dans nos régions. » [Tout ce que vous avez toujours voulu savoir sur le cèpe...](#) par N.R, Sud-Ouest, 2016 (mis à jour 12/10/2020)

**Extrait :**

« Cristau de Hauguernes, qui s'amuse à les regarder pousser dans son bois familial. « Il faut **entre cinq jours et trois semaines** au maximum pour une **pousse**. En général, ceux qui atteignent trois semaines deviennent des monstres. »

[Champignons : silence, ils poussent !](#) par Eric De La Chesnais, Le Figaro, 2014.

**Extrait :**

« Cèpes, girolles, trompettes de la mort, coulemelles : c'est le moment de poser la bêche et d'aller faire un tour dans les bois et les prés pour **cueillir les champignons**. »

[Quand trouver des champignons ?](#) par Champi-champotte sur le site spécialisé de Mycologie en 2011.

**Extrait :**

« Les deux facteurs les plus influents sur la **croissance des champignons** sont la **température** et l'**humidité**. Les champignons étant constitués d'eau à environ 90%, il leur faut des conditions d'humidité importantes pour bien croître. »

---

## À voir

### [La pousse impressionnante de champignons en timelapse](#)

La pousse impressionnante de champignons en timelapse

Nature Obsession

20.11.2015

#### Présentation :

« Le **champignon** est connu pour sa **croissance rapide**. Découvrez cet incroyable organisme à travers ce timelapse envoûtant de la pousse de champignons. »

---

## Pour aller plus loin...

### [La vie secrète des champignons : à la découverte d'un monde insoupçonné](#)

Robert Hofrichter, Les Arènes, 2019.

#### Résumé :

« Une découverte des **champignons** : leur origine, leurs formes, leurs modes de diffusion et de reproduction, le fonctionnement de leur symbiose avec les arbres, l'influence du changement climatique sur leur développement, leurs vertus curatives mais également leur rapport avec l'homme, entre nocivité et bienfaits. »

### [Champignons : tout ce qu'il faut savoir en mycologie](#)

Guillaume Eyssartier, Belin, 2018.

#### Résumé :

« Les informations essentielles sur chaque grand groupe morphologique de **champignons** (bolets, polypores, amanites, lactaires, etc.), leur **lieu de pousse**, les **périodes de récolte** et les éléments pour les identifier. »

### [Biodiversité et évolution du monde fongique](#)

David Garon et Jean-Christophe Guéguen, EDP Sciences, 2015.

#### Résumé :

« Une plongée dans l'univers des **champignons**, ces organismes aussi innombrables qu'invisibles, et de la biodiversité qu'ils engendrent. Utiles à la préparation du pain, de la bière, du vin et des fromages ainsi que des antibiotiques et des vaccins, certaines espèces peuvent également être **pathogènes**. »

---

## Sur un sujet proche...

[Mycologie : Je cherche de la documentation sur les champignons comestibles](#)

---

[Eurêkoi – Bibliothèque publique d'information](#)