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

Bibliothèque publique d’information – notre réponse *actualisée* **le 25/09/2025.**



© 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. »*
(Source : **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, *france3-regions.franceinfo.fr,* 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.com*, 2019.
Extraits :

> *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.*

> *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.*

Où et comment trouver des champignons ? par Eric De La Chesnais, *lefigaro.fr*, 2023.
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.***

Pour aller plus loin…

La vie secrète des champignons : à la découverte d'un monde insoupçonné de 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 de 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 de 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…

- *Je cherche de la documentation sur les champignons comestibles*
