PATRICK LAURENT

Les champignons

Les reconnaître et les trouver

Les champignons

Les reconnaître et les trouver

Les photographies sont de l'auteur
(sauf mentions contraires)

Sommaire

Introduction_p. 2
Les champignons des bois et des forêts_p. 10
Les champignons des prés, des clairières et des haies_p. 95

Une belle récolte
de Trompettes des morts.

Introduction

Les champignons représentent l'un des plus importants groupes d'êtres vivants après celui des insectes. On estime leur nombre à 1,5 million à la surface de la terre. Or ils sont le plus souvent sous-évalués, négligés dans les démarches d'inventaires. Le programme européen Natura 2000 est l'un des cas les plus flagrants. Comme dans la plupart des plans de gestion des milieux naturels, ils ont été littéralement oubliés.

Pourtant, ils occupent un rôle indispensable dans le fonctionnement des écosystèmes. Ils vivent en symbiose avec 85 % des plantes terrestres, le plus souvent des arbres, mais aussi les orchidées. Et surtout, ils participent activement au recyclage des nutriments issus de la dégradation des matières organiques végétales et plus marginalement animales : ce sont les plus importants agents de décomposition de la matière organique de notre planète. Ils sont aussi une source trophique pour un large éventail d'animaux vertébrés ou invertébrés. Ils améliorent la capacité germinative des graines, contribuant ainsi à la régénération des végétaux.

En Asie notamment, ils représentent depuis longtemps un gisement pour la pharmacopée, quasi ignoré ou encore à peine exploré dans nos pays occidentaux.

Le seul intérêt qu'on leur porte réellement est d'ordre culinaire. Bien que peu nutritifs, mais apportant des oligo-éléments souvent essentiels, certains sont largement cultivés à travers la planète. Vénérés dans certaines régions du

monde, dans de nombreuses cultures et traditions comme le chamanisme, ils sont méprisés dans d'autres régions, en raison peut-être de la crainte qu'ils inspirent, par méconnaissance.

Avertissements

Nous recommandons la plus grande prudence quant à la consommation de champignons. Outre les nombreuses espèces toxiques, dont certaines peuvent être mortelles, les champignons sont de remarquables accumulateurs de métaux lourds, de radionucléides (éléments radioactifs comme les césiums 134 et 137), ainsi que de nombreux éléments indésirables qui se trouvent dans les sols, comme les pesticides par exemple.

Il est fortement recommandé de manger les champignons en petites quantités et surtout pas de façon répétée. Il faut donc espacer les repas à base de champignons. Il est impératif d'avoir pu, avec certitude, identifier le champignon. On se méfiera des conseils d'autrui et des généralités.

Il ne faut jamais consommer de champignons crus.

On ne récoltera les champignons comestibles qu'à des endroits réputés sains, en bannissant les bords des routes et des chemins, les abords des composts, les prairies amendées de façon non naturelle à base d'engrais chimiques, les champs cultivés qui regorgent trop souvent de fongicides et de pesticides très toxiques, les parcs des villes et les abords immédiats des zones industrielles ou artisanales.

Par ailleurs, nos connaissances en matière de mycotoxicologie progressent d'année en année et des espèces jusque-là considérées comme comestibles peuvent se retrouver dans le groupe des espèces toxiques, voire mortelles (tel est le cas du Tricholome équestre, jusque-là réservé aux meilleures tables !).

Les champignons sont des denrées alimentaires hautement périssables, on prendra donc soin de proscrire totalement le ramassage dans des sacs en plastique et de privilégier les paniers en matériaux naturels (comme l'osier). Ils doivent être consommés de préférence dans la journée suivant leur cueillette. On peut aussi les conserver par congélation, dessiccation (recommandée) ou en conserve par stérilisation.

Certaines espèces réputées comestibles comme l'Amanite rougissante, les Morilles, certaines Pézizes, devraient cependant figurer dans un groupe intermédiaire. Ce sont des espèces toxiques à l'état sauvage (crues) et ne deviennent comestibles qu'après cuisson adéquate, leurs toxines thermolabiles étant détruites par la chaleur généralement autour des 70 à 80 °C.

Il ne nous est donc pas possible de garantir la totale innocuité des espèces réputées comestibles, citées ou décrites dans cet ouvrage.

LES SYMBOLES UTILISÉS DANS CE LIVRE

- Comestible
- Sans intérêt culinaire
- Toxique
- Mortel

Le mode de vie des champignons

Symbiose

Les champignons mycorhizogènes vivent en symbiose, c'est-à-dire en association avec un végétal (le plus souvent un arbre). Le champignon se nourrit de glucose (= sucre) fabriqué par la plante et en échange, il favorise la croissance de son hôte en lui offrant surtout des sels minéraux ainsi qu'une protection antiparasitaire.

Les ectomycorhizes concernent 80 % des champignons supérieurs ou Macromycètes, comme les Amanites, Bolets, Chanterelles, Cortinaires, Hébelomes, Hygrophores, Inocybes, Lactaires, Russules, Tricholomes… objets de ce livre. Le mycélium du champignon forme un manchon autour des radicelles de la plante, en majeure partie des arbres. Ces ectomycorhizes augmentent en outre la capacité germinative de nombreuses graines.

Les endomycorhizes concernent essentiellement des champignons microscopiques. Avec ce type de mycorhize, le mycélium du champignon pénètre à l'intérieur de la partie extérieure des cellules de la racine. Les plantes à endomycorhizes sont principalement les orchidées, les bruyères, les myrtilles et les phanérogames. En fait, peu d'arbres européens sont concernés sauf l'if, les érables ou encore le robinier.

Saprotrophie

Les champignons saprotrophes jouent un rôle essentiel dans l'écologie des sols forestiers. Absorbotrophes, ce sont des décomposeurs. En recyclant la matière organique végétale et accessoirement animale, ils participent à l'élaboration de l'humus, jouant ainsi un rôle essentiel et primordial dans la nature. Ce sont les principaux acteurs de la dégradation des arbres. Ils décomposent la cellulose, aidés par les bactéries et des insectes ou des invertébrés du sol, mais ils sont les seuls à pouvoir dégrader la lignine, une macromolécule très complexe.

CI-CONTRE

Mycorhizes du Lactaire obscur (*Lactarius obscuratus*) visibles dans l'humus du sol en relation avec les radicelles de l'Aulne glutineux (*Alnus glutinosa*).

Imaginons un instant que les champignons saprotrophes n'existent pas. Les forêts seraient alors étouffées par l'accumulation de leurs propres déchets organiques, comme le bois mort et surtout les feuilles mortes qui tombent chaque automne.
Quand la lignine est décomposée, on obtient une pourriture blanche qui concerne la majorité des décomposeurs de bois, surtout feuillus. Si au contraire la cellulose et l'hémicellulose sont décomposées, on obtient une pourriture cubique (rouge ou rouille) et qui concerne environ 10 % des feuillus, mais 80 % des conifères.

Sporophores (parties aériennes du champignon) de *Mycena seynesii*, dont le mycélium (invisible) décompose cette « pomme de pin » pour la transformer en humus fertile.

Biotrophie ou parasitisme

Les champignons biotrophes ou parasites se nourrissent aux dépens d'un organisme vivant. Ils s'attaquent donc aux êtres vivants, parfois à la faveur d'une blessure, entraînant leur dépérissement souvent suivi de leur mort. De ce fait ils participent à l'équilibre des écosystèmes surtout végétaux, limitant naturellement les espèces envahissantes et évitant le surpeuplement. Il existe un bon nombre d'espèces biotrophes des animaux (dont l'homme), en moindre quantité des champignons eux-mêmes, mais surtout des végétaux.

La partie réglementaire

Dans les forêts privées (y compris les forêts communales)

Les champignons sauvages appartiennent de plein droit au propriétaire du sol. Ils ne sont pas *res nullius* comme le gibier (qui n'appartient à personne). L'article 547 du code civil est formel : « Les fruits naturels ou industriels de la terre appartiennent au propriétaire par droit d'accession ». Leur cueillette n'est, par conséquent, tolérée qu'aux conditions suivantes : il faut être détenteur de l'autorisation du propriétaire, respecter les

Panneau autorisant la cueillette certains jours avec rappel de l'article R.331-2 du code forestier, interdisant le ramassage des champignons en forêt domaniale.

lieux, les animaux et les panneaux d'interdiction, ramasser avec parcimonie (5 litres par personne d'après les arrêtés préfectoraux types), se conformer aux arrêtés préfectoraux et communaux.
La jurisprudence est constante à propos de la cueillette des champignons : non seulement ils appartiennent au propriétaire du sol et donc son autorisation est nécessaire, mais encore le propriétaire du sol n'est pas obligé de clôturer son immeuble ou d'en interdire l'accès par voie d'affiches ou d'autres moyens. Autrement dit, le fait de ne pas avertir par un panneau « cueillette de champignons interdite » n'autorise pas les ramasseurs à pénétrer sur la propriété.
Ramasser des champignons chez autrui constitue un vol passible d'une amende proportionnelle à la collecte effectuée. Le propriétaire peut en outre réclamer la restitution des champignons cueillis et, à défaut, exiger une indemnité en vertu de l'article 549 du code civil.

Rappel de la réglementation concernant le ramassage des champignons, à l'entrée d'une forêt domaniale, propriété de l'État.

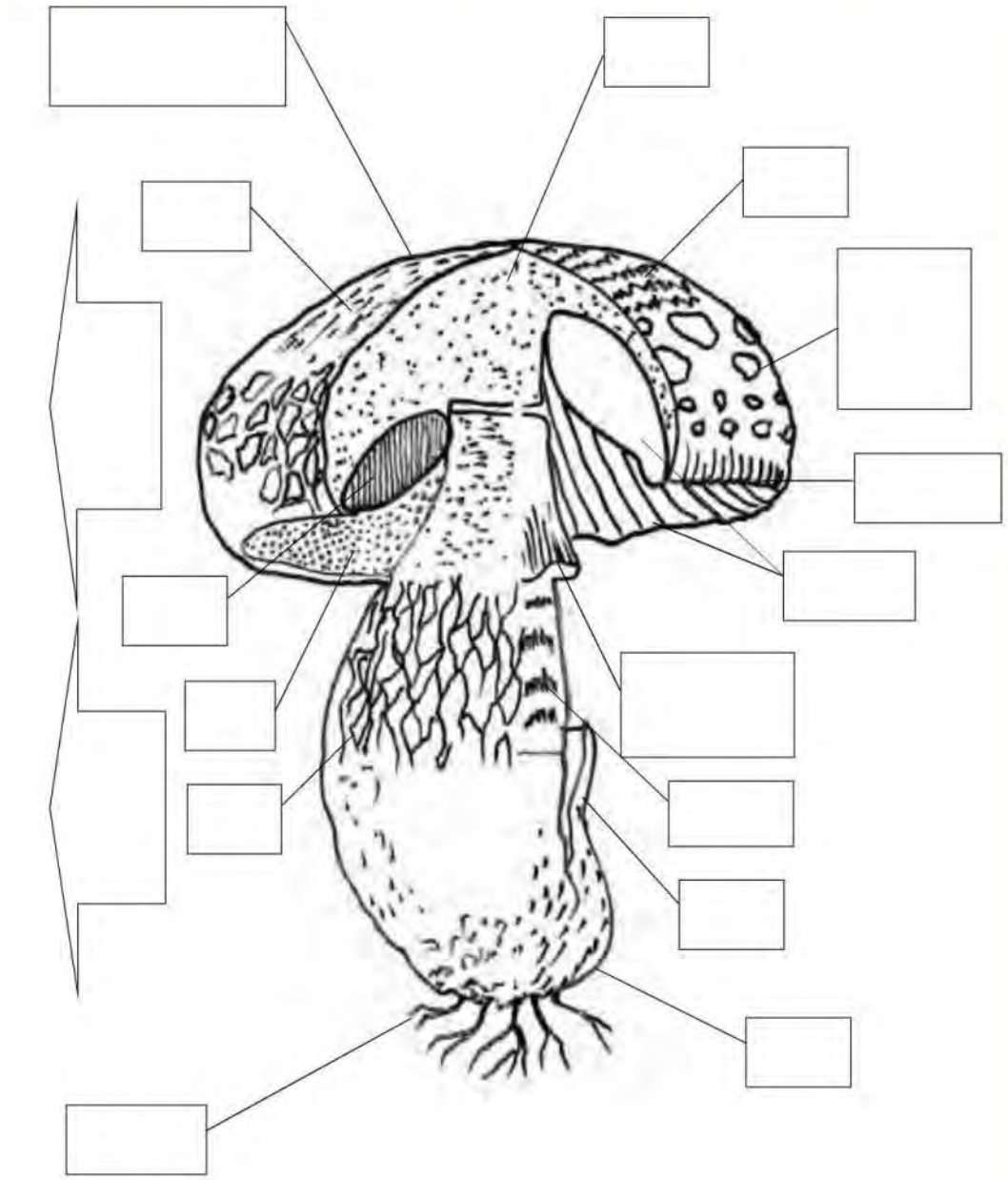
Bien évidemment, sous couvert de respecter les arrêtés préfectoraux, le propriétaire du sol peut cueillir chez lui les champignons sauvages.
Cette règle est d'ailleurs valable pour toutes les sortes de cueillettes : petits fruits, glands, faines, bois morts, fleurs, etc.

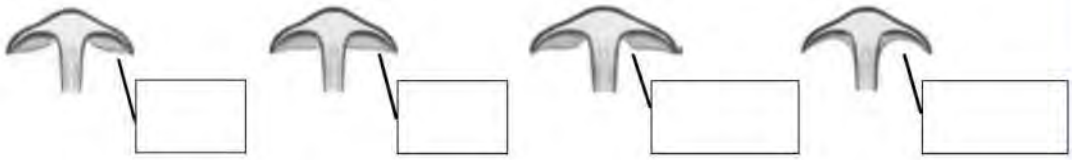
En forêts domaniales (propriétés de l'État)

Tout enlèvement non autorisé de champignons dans les bois et forêts est puni d'une amende proportionnelle au volume de produits extraits ou enlevés. L'amende maximale encourue par litre enlevé est égale au 1/200e du maximum de l'amende prévue pour les contraventions de 5e classe, soit 1 500 €.

LES NOMS LATINS
Chaque espèce vivante, qu'elle soit issue du règne animal, végétal ou fongique, comporte obligatoirement un nom de genre (ex. : *Amanita*) suivi d'un nom d'espèce (ex. : *phalloides*). Ces espèces sont variables, elles peuvent donner des variétés et des formes diverses qui sont reconnues et décrites. On écrit alors : *Amanita phalloides* var. *alba* pour la variété blanche de l'Amanite phalloïde et *Amanita phalloides* f. *dunensis* pour la forme poussant sur des dunes de cette même Amanite.
Ce binôme est toujours suivi de (ou des) l'abréviation(s) du nom du ou des auteurs.
Ex. : *Amanita phalloides* f. *dunensis* R. Heim

Schéma simplifié de l'anatomie d'un champignon





Glossaire

Adné : Se dit des lames ou des pores qui adhèrent au stipe.
Acidocline : Se dit d'un terrain à tendance acide.
Amarescent : Qui devient légèrement amer.
Apprimé : Qui est entièrement appliqué sur un support.
Ascome : Fructification des champignons ascomycètes.
Ascomycètes : Classe de champignons caractérisée par la présence d'asques dans lesquels se trouvent les spores.
Basidiome : Fructification des champignons basidiomycètes.
Basidiomycètes : Classe de champignons caractérisée par la présence de baside sur lesquels se trouvent les spores.
Baside : Cellule reproductrice des basidiomycètes.
Campanulé : En forme de cloche.
Concolore : Qui a la même couleur.
Clavé : Se dit du stipe en forme de massue.
Cylindracé : Se dit du stipe qui a plus ou moins la forme d'un cylindre.
Décurrent : Se dit des lames, des tubes ou des aiguillons qui se prolongent sur le stipe.
Entière : Se dit de l'arête d'une lame qui n'est pas découpée, déchirée.
Fibrilleux : Dont la surface est ornée de fibrilles.
Flexueux : Qui est courbé, incurvé.
Furfuracé : Couvert de granulations très fines.
Fusifome : En forme de fuseau.
Gléba : Masse fertile contenant les spores, notamment chez les Gastéromycètes (champignons en forme de sac).
Guttule : Petite gouttelette.
Hygrophane : Qui a la propriété de changer de couleur suivant de degré d'hygrométrie de l'air.
Hyphe : Cellules fusionnées ou non constituant la chair et le mycélium des champignons.
Infundibuliforme : En forme d'entonnoir.
Lardacé : Se dit de lames ayant la consistance ou le toucher du lard.
Libre : Lames non soudées au stipe, distantes du stipe.
Lilacin : De teinte légèrement couleur lilas.
Lindane (odeur) : Odeur de savon de blanchisserie (stéarate de sodium).

Lobé : Plus ou moins arrondi, en forme de lobe.
Ochracé : Qui tire sur la couleur ocre.
Méchuleux : Couvert de mèches.
Neutrophile : Se dit d'une espèce poussant ou préférant un terrain à pH neutre.
Pélargonié (odeur) : Qui sent le géranium, le pélargonium.
Pessière : Plantation serrée d'épicéas.
Pruineux : Couvert d'une pruine.
Pulviné : Se dit d'un chapeau en forme de coussin.
Raphanoïde : Qui a une odeur de rave ou de radis.
Rudéral : Se dit d'un milieu non naturel, généralement modifié ou souillé par l'homme ou ses activités.
Squamule : Petite écaille.
Squamuleux : Orné de petites écailles.
Scrobicule : Petite dépression, creux ou fossette.
Serrulé : Denticulé, bordé comme une lame de scie.
Stipe : Pied du champignon.
Sub- : Particule qui a le sens de : presque, légèrement (exemple : subdécurrente, sublisse, subégal…).
Umboné (= Omboné) : Orné d'un mamelon saillant.

Les champignons des bois et des forêts

C'est l'endroit où l'on est susceptible de rencontrer le maximum d'espèces de champignons, surtout à l'automne, quand le taux d'humidité augmente : c'est la pleine saison des champignons. Ceux-ci vivent en parfaite harmonie avec les arbres, qu'ils soient feuillus ou résineux, de la plaine à la montagne, sur des sols calcaires ou acides. Chacun d'entre eux sait s'adapter aux habitats différents et joue un rôle particulier, les uns apportant des nutriments, les autres décomposant le bois mort ou les feuilles tombées au sol. Dans cette grande multitude d'espèces, se cachent les meilleurs comestibles comme les Cèpes, mais aussi et parfois dans les mêmes stations, les plus redoutables comme l'Amanite phalloïde. Il est vivement recommandé de ne pas cueillir les espèces trop petites, avant que celles-ci n'aient eu le temps d'assurer leur reproduction à l'aide des spores. La cueillette doit rester familiale dans le respect de la nature, des propriétés privées et des réglementations.

Russula emetica est une espèce assez peu courante des milieux humides moussus et notamment des tourbières.

Russule émétique ☹

Russula emetica
(Schaeffer : Fr.) Persoon

Le chapeau de 5-10 cm, convexe puis plan-convexe, s'étale avec l'âge et possède alors une légère dépression centrale, d'un beau rouge vif, rouge sang, à disque parfois plus sombre, presque noirâtre avec la marge obtuse, parfois cannelée. Le revêtement est séparable, lisse, visqueux et brillant. Les lames sont assez espacées, ventrues, parfois fourchues, libres à subdécurrentes, blanches à reflets jaunâtres, avec l'arête entière et concolore. Le stipe cylindracé, subégal, est très fragile, devenant vite spongieux, ridulé, blanc satiné, un peu jaunissant. La chair est assez épaisse, assez molle, blanche, avec une odeur faible, un peu fruitée et une saveur très âcre, piquante. Elle pousse dans les forêts, dans les zones marécageuses ou tourbeuses, souvent parmi les sphaignes, sous les conifères de montagne.

Russula cyanoxantha f. *peltereaui* est une forme verte de la Russule charbonnière, tout aussi médiocre comestible que le type.

Russule charbonnière (Bise) ☺

Russula cyanoxantha f. *peltereaui* Singer (1925), syn. *Russula cyanoxantha*

Le chapeau de 5-15 cm, subglobuleux puis convexe à plan-convexe, s'étale avec l'âge, ombiliqué ou parfois bassement déprimé, charnu, de couleur variable mais plus généralement bleu violacé noirâtre ou ardoisé avec des tonalités violacées et olivâtres, parfois gris olive, plus rarement décoloré en taches jaunâtres ou rosées. La marge est d'abord incurvée puis droite à plus ou moins obtuse, assez régulière, rarement un peu cannelée. Le revêtement est séparable sur la moitié du chapeau, humide puis sec, un peu pruineux puis assez brillant, lisse, finement ridulé radialement. Les lames assez serrées, parfois assez fourchues, épaisses, souples, lardacées, adnées-subdécurrentes puis sinuées libres, blanches, brunissant légèrement par l'arête des lames qui est entière et concolore. La chair est épaisse, ferme, blanche avec une odeur faible et une saveur douce. Le stipe cylindracé, subégal ou plus ou moins ventru, est ferme, plein puis farci-creux, blanc, un peu pruineux puis sublisse.

Très courante, elle pousse indifféremment dans les forêts de feuillus ou de conifères.

Russule verdoyante, Palomet

Russula virescens (Schaeffer) Fr.

Le chapeau de 5-15 cm est d'abord globuleux puis convexe. Il s'étale avec l'âge et devient plus ou moins irrégulier, très rarement déprimé ou un peu ombiliqué, verdâtre sur fond blanchâtre, avec différentes variations de vert, du vert olive pâle au gris olivâtre foncé, parfois aussi décoloré en jaune verdâtre ; la marge obtuse est plus ou moins flexueuse, parfois lobée, unie, à revêtement moyennement séparable, typiquement craquelé-fissuré en plaques irrégulières et plus ou moins farineuses. La chair épaisse, ferme, blanche est un peu salie de brun roussâtre pâle à la fin ; elle a une odeur faible et une saveur douce, de noisette. Les lames assez serrées, assez épaisses, sont cassantes, fourchues et parfois anastomosées près du stipe, atténuées-libres, blanc crème à peine touché de rose carné, à arête entière, concolore puis brunissante. Le stipe est cylindracé, subégal ou atténué à la base, parfois ventru ou parfois déformé, ferme, plein puis spongieux, blanc, parfois un peu taché de brun roussâtre par la base, un peu pruineux ou finement ridulé.

Elle pousse en forêt sous les feuillus, de préférence sur terrains siliceux et acidoclines.

Russule comestible ☺

Russula vesca Fr.

Le chapeau de 6-11 cm, subglobuleux puis convexe à plan-convexe, s'étale avec l'âge, bassement déprimé, charnu, brun à brun vineux à disque plus sombre, parfois plus pâle, rose vineux à lilacin grisâtre avec des plages décolorées en brun noisette ou olivacé ou crème. La marge obtuse, unie, montre souvent les lames. Le revêtement séparable est finement lacéré sur la marge, parfois même absent sur cette zone. Les lames assez serrées, fourchues au niveau du stipe, parfois anastomosées, atténuées, assez fragiles, blanchâtres, ont une tonalité crème ou ochracé. L'arête entière, concolore, est piquetée de brun rouille. La chair est assez épaisse, ferme, blanche, se salissant de brunâtre ou de jaunâtre dans la base du stipe, avec une odeur nulle et une saveur douce de noisette. Le stipe cylindracé, subégal ou rétréci à la base, ferme, plein puis spongieux, blanc, se tache de brun jaune par la base.

Elle vient dans les forêts de feuillus, surtout sous les chênes et de préférence en plaine, de la fin du printemps jusqu'à l'automne. Les russules qui présentent généralement une toxicité ont une chair généralement piquante et/ou acre. Celles à chair douce peuvent être considérées comme comestibles.

Russule perfide

Russula badia Quél.

Elle a un chapeau de 8 à 10 cm, charnu, convexe puis étalé et creusé, à cuticule brillante devenant mate à veloutée, d'un rouge carminé ou pourpre noirâtre, palissandre, parfois très sombre au début puis se décolorant. Les lames un peu fourchues, ocre jaune, ont l'arête légèrement rosée, surtout vers la marge. Le stipe dur est blanc, parfois taché en bas et rosé typiquement d'un seul côté, brunissant à partir de la base. La chair ferme, blanche, rosée en surface, exhale une odeur typique de bois de cèdre, de « bouchon », surtout au niveau des lames, et sa saveur extraordinairement âcre est traîtresse car elle est longue à se manifester.

Cette Russule des conifères, à tendance montagnarde, se retrouve pourtant couramment dans les pinèdes du littoral atlantique. Elle est absolument immangeable en raison de l'extrême âcreté de sa chair.

Russule fragile

Russula fragilis Fr.

Cette petite russule a un chapeau fragile de 3 à 6 cm, convexe puis vite étalé et déprimé, à marge striée et dont la cuticule humide et brillante est séparable, de coloration très variable : violacé, vert, lilacin, olivâtre, purpurin… avec en général le centre plus sombre ou un peu brun verdâtre. Les lames relativement peu serrées sont blanches, typiquement serrulées (à la loupe). Le stipe un peu clavé, fragile, creux, lisse ou finement ridulé, est blanc puis blanc sale un peu jaunissant en séchant. La chair mince est également blanche, de saveur très âcre avec une forte odeur typique d'acétate d'amyle (bonbons anglais) mêlée de « coco » ou de pélargonium.

C'est une espèce courante et automnale des feuillus ou feuillus mêlés. Non comestible.

Russule olivacée ☹

Russula olivacea (Schaeff.) Fr.

Le chapeau de 12 à 18 cm, ferme et cassant, convexe à plan-convexe et couvert d'une cuticule mate et rugueuse, typiquement gercée concentriquement au moins vers la marge, aux couleurs variables et panachées : verdâtre à olivâtre mêlé de rougeâtre. Les lames assez serrées, larges et obtuses sont crème ochracé puis jaunes à reflets orangés, à arêtes rouges surtout vers la marge. Le stipe évasé sous les lames, parfois un peu clavé, ridé à ruguleux, est rosé au moins sous les lames, parfois sous forme de pointillés rosâtres, se tachant de brun jaunâtre vers la base. La chair dure et cassante est blanc crème, un peu jaunissante ou brunissante, vineuse sous la cuticule, de saveur douce avec une odeur faiblement fruitée.

Des intoxications ayant été signalées en Italie, cette espèce doit être maintenant considérée comme légèrement toxique. Assez peu courante, elle vient sous les feuillus, principalement sous les hêtres.

Russule bleu-vert

Russula parazurea Jul. Schäff.

Son chapeau de 6 à 10 cm, plan-convexe parfois un peu creusé au centre et à marge longtemps incurvée, porte une cuticule fortement pruineuse surtout au bord, gris bleuté, gris verdâtre glauque, vert bronze, avec parfois des tons lilacins ou purpurins au centre. Les lames peu serrées sont blanchâtres puis crème. Le stipe pruineux, est lui aussi blanchâtre à peine jaunissant vers la base. La chair ferme, blanchâtre également a une saveur douce et une odeur de fromage en séchant.

Elle vient en été et en automne sous les feuillus parfois rudéralisés, jusque dans les parcs des villes. Elle n'est pas considérée comme comestible.

Russule à pied violet, variété citrine

Russula violeipes f. *citrina* (Quél.) Romagn.

Elle présente un chapeau de 6 à 8 cm, longtemps convexe et se creusant peu, jaune assez vif à jaune très pâle lavé de citrin, parfois lavé de lilacin à la marge ou au centre. Les lames assez serrées sont blanchâtres puis crème. Le stipe dur et cassant, un peu aminci à la base, est entièrement blanc à reflets citrins, rarement lavé de violacé. Sa chair dure devenant vite molle est blanche, à odeur de topinambour ou de crustacés.

Commune en automne dans les bois et forêts de feuillus de préférence, cette forme couleur citron est bien plus courante que le type. Non comestible.

Schizophylle commune

Schizophyllum commune Fr.

Ce joli « coquillage » a un chapeau de 1 à 4 cm, réniforme ou en pétale, plus ou moins lobé, sillonné, feutré à tomenteux, gris brunâtre à gris incarnat, blanchissant en séchant. Les lames en éventail, typiquement fendues suivant leur plan de symétrie, s'incurvent pour protéger l'hyménium, gris rougeâtre à gris brunâtre, dont l'arête est plus pâle. La chair coriace reste souple, peu putrescible, mince, gris ochracé pâle.

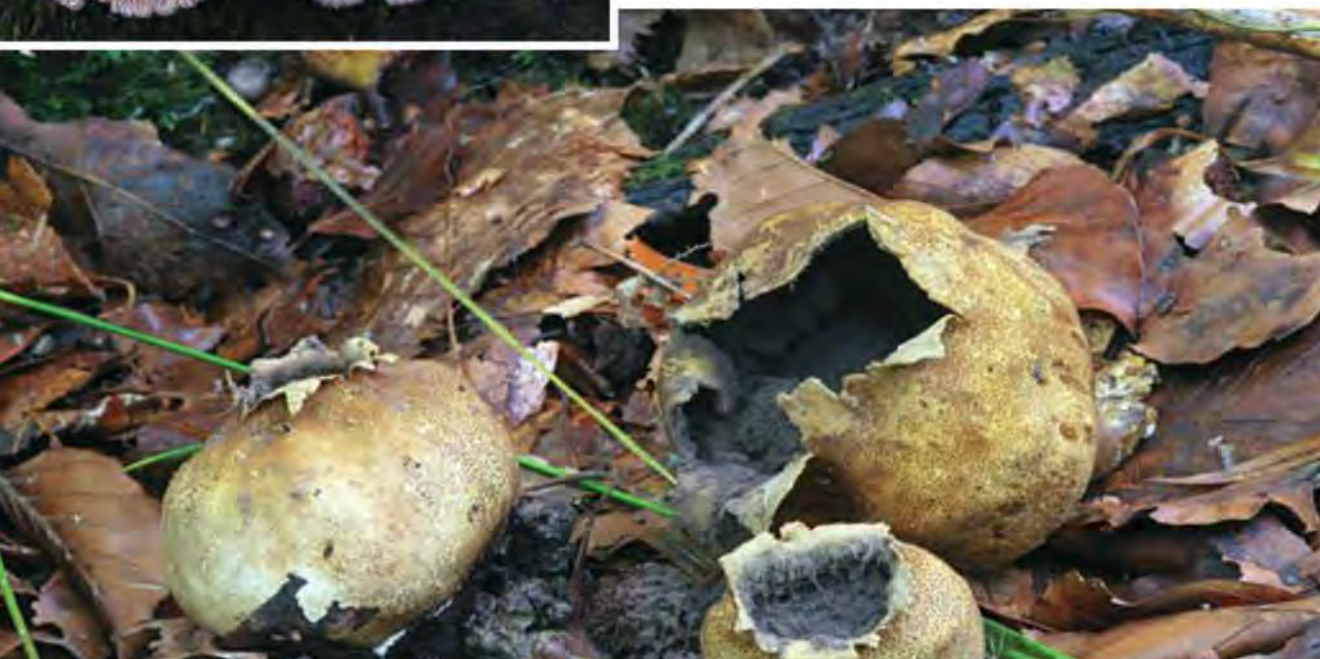
C'est l'espèce ubiquiste par excellence, que l'on retrouve sur tous les continents et qui vient sur le bois vivant ou mort, même travaillé où il provoque une pourriture blanche. Vu la consistance ligneuse et coriace de sa chair, il ne viendrait à l'idée de personne de tester ses qualités gustatives !

Scléroderme aréolé

Scleroderma areolatum Ehrenb.

Ce basidiome subglobuleux de 3 à 5 cm, possède un pseudostipe court (1-1,5 cm) sillonné longitudinalement et muni de rhizoïdes à la base. Le péridium assez mince est orné dès la jeunesse de fines écailles régulières polygonales, aréolées à la base, fauvâtre, brun rougeâtre sur fond jaunâtre. La gléba d'abord blanche devient brun noirâtre purpurin, marbré de blanchâtre à maturité. Elle dégage une odeur métallique faible.

C'est un scléroderme un peu moins courant que le Scléroderme verruqueux, à tendance rudérale, qui vient en été et en automne, préférant les terrains sablonneux. Non comestible à légèrement toxique.



Vesse hérisson

Lycoperdon echinatum Pers.

Il est plaisant de présenter ce basidiome de 3 à 5 cm, globuleux à piriforme avec un pseudostipe court. L'exopéridium est hérissé de longs aiguillons, fasciculés et groupés par 3 ou 4 en pyramides, trés labiles surtout à la partie supérieure et laissant apparaître un réseau polygonal, brun roussâtre dans la jeunesse puis brun foncé. À maturité un pore rond se forme au sommet pour la dispersion des spores. La gléba spongieuse blanche dans l'extrême jeunesse devient brunâtre et enfin brun chocolat.

La chair dans le stipe, peu développée, dense et peu celluleuse, est crème puis brun jaunâtre.

C'est l'hôte des forêts de hêtres en été et plus volontiers en automne. Cette curiosité ne présente aucun intérêt culinaire, pas plus d'ailleurs que les autres Lycoperdons ou Vesses-de-loup.

Vesse en forme de poire 😐

Lycoperdon pyriforme Schaeff.

Le basidiome de cette vesse de 3 à 6 × 1 à 4 cm, en forme de poire, présente un sommet ogival ou mamelonné. Le pseudostipe ou base conique, d'environ un tiers de la hauteur, est muni de rhizomorphes blancs très nombreux. L'exopéridium est finement granuleux à verruqueux et même dans l'extrême jeunesse comme très finement hérissé de faisceaux pileux brunâtres au début puis presque lisse, gris beige ou beige brunâtre. L'endopéridium papyracé, lisse, est blanchâtre puis brunâtre clair, s'ouvrant par un pore sommital large.

La gléba blanche puis jaune verdâtre et enfin brun olive et pulvérulente dégage une odeur peu agréable.

C'est une espèce acidophile, saprotrophe qui vient sur le bois pourri ou les souches en touffes de nombreux individus plus ou moins cespiteux et reliés par des cordons mycéliens denses et blancs, les rhizomorphes visibles sur le spécimen de gauche.

Satyre puant ou Phallus impudique

Phallus impudicus L.

Ce champignon à la forme évocatrice naît d'abord d'un « œuf » plus ou moins hypogé, de 4 à 6 cm, blanchâtre et relié au sol par des rhizomorphes concolores. En coupe on observe l'exopéridium (qui correspond à la coquille de l'œuf) entourant l'endopéridium gélatineux, entourant au centre le futur stipe du champignon et la gléba verdâtre qui à ce stade a une odeur raphanoïde (de radis). En s'allongeant, le stipe spongieux et fragile déchire l'exopéridium qui persiste sous forme d'une volve blanchâtre, pour atteindre 10 à 20 cm. La gléba verdâtre à odeur cadavérique se retrouve au sommet sur un chapeau conique et alvéolé, terminé par un disque perforé. La gléba contenant les spores sera ingérée par les mouches, qui ainsi disperseront les spores.

C'est une espèce très commune des sous-bois et des forêts, poussant sur des débris ligneux enfouis. On le sent souvent avant de l'avoir vu en raison de son odeur persistante qui sert à attirer les mouches en vue de la dispersion de l'espèce.

Tricholome prétentieux ☺

Tricholoma portentosum (Fr. : Fr.) Quélet

Le chapeau (5) 7-12 (15) cm convexe et mamelonné possède un revêtement fibrilleux, luisant, gris plus ou moins foncé ou ardoisé, teinté parfois discrètement de jaune et dont la marge flexueuse ou lobée est généralement plus jaune que le chapeau. Les lames peu serrées sont blanchâtres et teintées de jaune. La chair blanche et jaunissante vers l'extérieur a une odeur farineuse ou de coquillage frais, d'huître et une saveur rappelant l'odeur. Le stipe cylindracé est souvent rétréci à la base, fibreux et blanc.

Il pousse dans les forêts de conifères et surtout de pins, plus rarement sous les feuillus en terrain neutre ou acide.

Tricholoma pardinum var. *filamentosus*. Cette variété se détache du type par des squames plus filamenteuses qu'écailleuses, mais elle est tout aussi toxique que le type.

Tricholome tigré, variété filamenteuse ☹

Tricholoma pardinum var. *filamentosum* Quél.

Le chapeau de (6) 8-15 (20) cm, convexe ou mamelonné, charnu, est d'un aspect général solide, couvert de fines squames filamenteuses et concentriques, bistres grisâtres à noirâtres, sur fond ochracé ou grisâtre à marge plus pâle. Les lames assez serrées sont blanc sale à reflets glauques ou parfois verdâtres et d'aspect gras. Le stipe fusiforme ou clavé est plus ou moins ventru, velouté à fibrilleux, blanc terne teinté de brunâtre à la base. La chair blanche est légèrement roussissante dans le stipe, son odeur est assez désagréable, farino-spermatique, et sa saveur est douce.

L'espèce plutôt rare vient dans les forêts, dans les sapinières, parfois dans les bois mêlés, à l'étage collinéen ou montagnard.

Le tricholome tigré présente, quant à lui, des squames évidentes, plus ou moins denses sur le chapeau.

Cette espèce provoque de graves intoxications gastro-intestinales nécessitant souvent une hospitalisation.

Tricholoma auratum. Le Bidaou, fréquent en forêt de pins maritimes, s'aventure jusque sur la lisière de la dune. Il ne faut en aucun cas le consommer de façon régulière, répétée et abondante.

Tricholome doré ou Bidaou (ou Canari) ☠

Tricholoma auratum (Fr.) Gillet

Il s'agit d'un champignon réputé comestible, mais qui a provoqué des intoxications graves dont des cas mortels répertoriés depuis 1992 dans le sud-ouest de la France. En conséquence nous le traitons dans cet ouvrage parmi les champignons mortels. C'est le sosie du Tricholome équestre, *Tricholoma equestre* (avec lequel il est synonymisé par certains auteurs) avec un chapeau de 8 à 12 (18) cm de diamètre, globuleux à convexe, parfois mamelonné, d'un jaune doré à roussâtre et parfois orné d'écailles sombres, avec des lamelles émarginées, inégales et jaune vif. Le stipe est cylindrique à claviforme, lavé de jaune pâle, fibrilleux. La chair ferme et blanche, sans odeur caractéristique, a une saveur douce.

Cette espèce est très courante et exclusive (?) du littoral atlantique de Bordeaux à Biarritz, sur terrain sablonneux ou sableux, sous les pins maritimes avec une prédilection pour les dunes boisées.

Tricholome orangé

Tricholoma aurantium (Schaeff.) Ricken

Cette remarquable espèce possède un chapeau de 5 à 10 cm, convexe puis plan, à marge enroulée, et un revêtement visqueux moucheté en séchant, roux orangé vif à reflets vert de bronze. Les lames serrées sont blanches à crème, tachées d'orangé vers l'arête. Le stipe est chiné sous la zone annulaire visqueuse nette, blanc au-dessus. La chair blanche un peu rosissante a une saveur amère, ainsi qu'une forte odeur farineuse.

À tendance montagnarde, on peut rencontrer ce beau Tricholome thermophile sous les conifères, en terrain calcaire. Non comestible.

Tricholome fauve

Tricholoma fulvum
(Fr.) Bigeard & H. Guill.

Il a un chapeau de 5 à 10 cm, plan-convexe et légèrement mamelonné, à marge cannelée et un revêtement un peu visqueux puis soyeux en séchant, à colorations brun fauve à brun ochracé roussâtre, plus jaunâtre vers la marge. Les lames plus ou moins serrées, adnées ou légèrement décurrentes par un filet sur le stipe, sont jaunes, brun roussâtre vers l'arête. Le stipe élancé, fibrilleux, est jaunâtre mais brun roussâtre vers la base, et un mycélium jaune.

La chair jaune a une odeur de farine et une saveur amarescente plus ou moins farineuse.

C'est une espèce assez courante et automnale, acidophile à tendance hygrophile, qui vient principalement sous les bouleaux, plus rarement sous d'autres feuillus ou sous feuillus mêlés. Non comestible.

Tricholome presque blanc

Tricholoma stiparophyllum
(S. Lundell) P. Karst., syn. *T. pseudoalbum*

Il a un chapeau de 8 à 12 cm, hémisphérique au début puis convexe avec une marge enroulée crénelée et typiquement cannelée avec l'âge, à revêtement soyeux à plus ou moins glacé, blanc se tachant d'ocre roussâtre pâle ou d'ocre grisâtre. Les lames serrées et régulières sont blanches, se salissant d'ochracé pâle. Le stipe égal, assez robuste, est blanchâtre, se salissant aussi d'ochracé. La chair blanche, de saveur âcre et amère, exhale une forte odeur terreuse ou de lindane.

C'est une espèce neutrophile et rudérale, qui vient sous les feuillus, surtout les bouleaux et les saules, l'été mais surtout à l'automne. Non comestible et pouvant en outre être confondu avec des clitocybes très toxiques.

Tricholome disjoint

Tricholoma sejunctum (Sowerby) Quél.

Il présente un chapeau de 8 à 12 cm, convexe, dont le revêtement gras puis soyeux ou fibrilleux est vergeté vers la marge, jaune verdâtre, et le centre plus brunâtre. Les lames serrées et échancrées sont blanchâtres, crème, à arêtes jaune olivâtre. Le stipe soyeux à fibreux, un peu bulbeux, est blanc crème un peu rayé de roussâtre, ou même légèrement poudré de jaune verdâtre en haut. La chair blanc crème grisâtre a une odeur forte de farine facilement reconnaissable.

Venant en automne sous les feuillus et les bois mêlés, il existe une varité venant sous les conifères, surtout les pins. Non comestible, il peut en outre être facilement confondu, vu du dessus, avec l'Amanite phalloïde, en raison de la couleur de son chapeau.

Galerina marginata est une espèce contenant de la muscarine – comme l'Amanite phalloïde.

Galère marginée ☠

Galerina marginata (Batsch) Kühner

C'est l'un des plus petits champignons mortels avec les lépiotes, avec un chapeau ne dépassant guère 5 cm, mais bien souvent moins, ocre brunâtre, jaune ambré à brun, brun roussâtre ou ocre plus clair par temps sec, hémisphérique dont le revêtement est généralement nu mais dont la marge peut porter des restes fibrilleux du voile. Les lames adnées à décurrentes en filet sont jaunâtres à brun roussâtre. Le stipe concolore au chapeau devient plus foncé avec l'âge, portant un anneau membraneux ocre assez fragile. La chair a une faible odeur farineuse au froissement, mais la saveur farineuse est nette à la mastication.

Cette espèce lignicole vient sur bois de résineux, d'épicéa et de pin de préférence, très rarement sur bois de feuillus, souvent en groupe. Attention, il s'agit du sosie de la Pholiote changeante (*Kuehneromyces mutabilis*) comestible.

Pholiote changeante (Agaric à soupe) ☺

Kuehneromyces mutabilis
(Schaeff.) Singer & A.H. Sm.

Il présente un chapeau de 3 à 7 cm, campanulé à convexe puis plus ou moins plan et umboné, hygrophane, à marge infléchie ou finement appendiculée au début, brun cannelle, brun de datte, se décolorant par zones concentriques à partir du centre en ochracé jaunâtre, ou encore ocre livide. Les lames arquées, adnées à subdécurrentes par un filet, sont beige devenant brun ochracé roussâtre. Le stipe, assez élastique et ligneux avec l'âge, porte une armille fibrilleuse à finement écailleuse sous la zone annulaire labile, de couleur crème au-dessus de l'anneau, mais beige chaud à brunâtre en dessous, et enfin plus sombre à la base. La chair brunâtre pâle a une odeur et une saveur fongique banale.

On trouve ce champignon très commun, souvent en touffes d'individus plus ou moins cespiteux sur le bois mort de feuillus. En cas de disette, on peut toujours récolter quelques spécimens jeunes et frais, mais on prendra bien soin de ne pas le confondre avec la mortelle Galère marginée, qui pousse parfois sur le même tronc ou la même souche !

Pholiote écailleuse 😐

Pholiota squarrosa (Vahl) P. Kumm.

Le chapeau de 4 à 11 cm, hémisphérique à convexe puis étalé, est jaune à ocre clair, parfois légèrement verdâtre, couvert d'écailles roussâtres, à marge enroulée, avec des lames adnées à légèrement décurrentes, étroites et serrées, de couleur blanchâtre, devenant jaune verdâtre puis brunissantes avec l'âge. Le stipe coriace et fibreux, jaunâtre, souvent très long, lisse du chapeau jusqu'à l'anneau placé très haut, fibrilleux, de couleur jaunâtre puis rouille, se couvre d'écailles et s'effile vers le bas. La chair exhale une odeur peu agréable mais variable selon le biotope, raphanoïde ou herbacée, de moisi à la fin, de saveur amarescente. Elle pousse en touffes denses, au pied des feuillus tels que hêtres et frênes mais aussi sorbiers et autres arbres fruitiers, plus rarement sous certains conifères à partir de la fin de l'été jusqu'à la fin de l'automne. La consistance ligneuse de la chair et son amertume le rendent immangeable.

Laccaire paré d'incarnat ☺

Laccaria proxima (Boud.) Pat.

Ce champignon commun possède un chapeau de 2 à 8 cm, plan-convexe à marge peu striée et un revêtement finement squamuleux, roussâtre, rouge orangé, brun rosé. Les lames moyennement serrées sont rose chair. Le stipe fibrilleux brun rougeâtre à brun roussâtre est plus sombre que le chapeau. La chair rosâtre à rose roussâtre a une odeur fongique banale et une saveur douce agréable.

On trouve cette espèce dans les bois de résineux ou de feuillus, surtout dans les mousses des zones humides, jusque dans les sphaignes. Parfois considéré comme une variété du Laccaire laqué (*Laccaria laccata*), c'est un médiocre comestible dont il faut rejeter le stipe trop fibreux.

Lactaire très mauvais ou Lactaire de l'épicéa

Lactarius deterrimus Gröger

On le reconnaîtra, outre son habitat, au verdissement intense de son chapeau de 4 à 10 cm, d'abord orange rougeâtre, parfois finement zoné concentriquement, légèrement visqueux, avec des lames concolores ou plus saumonées. Le stipe concolore est généralement sans scrobicules. La chair amarescente exsude un lait orange carotte abondant devenant rouge vineux après un quart d'heure à l'air et vert après plusieurs heures.

C'est un mycorhizogène strict de l'épicéa, courant partout où il peut suivre son hôte, de la plaine à la montagne, sur tout type de sol, dès l'été et en automne. Il est confondu quasi systématiquement par les mycophages avec les deux autres lactaires à lait couleur carotte : *L. deliciosus* inféodé aux pins et *L. salmonicolor* qui est, lui, inféodé aux sapins. Il est même vendu frauduleusement comme succédané du Lactaire sanguin, plus savoureux.

Lactaire délicieux ☺

Lactarius deliciosus (L.) Gray

Ce champignon au nom usurpé présente un chapeau de 5 à 13 cm, convexe avec dépression centrale, à marge d'abord fort enroulée puis un peu ondulée en se creusant, de couleur orange, plus foncé vers le disque, peu zoné à zoné et à taches verdâtres aux blessures, avec des lames décurrentes, fines et serrées, fragiles, de couleur jaune orangé à orange, verdissant lentement aux blessures. Le stipe est trapu, assez épais, parfois creux, souvent scrobiculé, concolore ou de couleur plus foncée sur fond pruineux blanchâtre. La chair de saveur acidulée, à odeur légèrement fruitée, laisse s'écouler un lait couleur carotte verdissant à l'air.
On récolte ce lactaire à partir de la fin de l'été et pendant tout l'automne, voire jusqu'au début de l'hiver, exclusivement sous des pins avec lesquels il vit en association ectomycorhizienne, de préférence sur sol acide et humide.

Malgré son nom, il n'est qu'un piètre comestible, aussi mauvais que le précédent – lequel porte bien son nom. Il ne peut en aucune manière rivaliser avec le Lactaire sanguin, bien qu'il soit souvent présenté sous le même nom sur certains étals.

Lactaire couleur saumon ☺

Lactarius salmonicolor
R. Heim & Leclair

Ce lactaire souvent charnu a un chapeau assez peu zoné, avec des taches imbues orangé vif sur fond ochracé ou orangé pâle, à marge plus ou moins flexueuse, avec des lames orange saumoné. Le stipe est subconcolore ou pâle, un peu scrobiculé, subégal. La chair cassante est orangée comme le lait au contact de l'air et devient brun rougeâtre au bout de quelques minutes, mais ne verdit pas, elle exhale une odeur un peu savonneuse et possède une saveur amarescente. Ce lactaire est un hôte exclusif des sapins (surtout *Abies alba*) avec lesquels il est associé et vit en symbiose de la fin de l'été à l'automne.

Lactaire sanguin (ou le Sanguin) ☺☺

Lactarius sanguifluus (Paulet) Fr.

Ce Lactaire présente un chapeau de 5 à 12 cm, de teinte rousse, plus ou moins tacheté de verdâtre avec l'âge, avec des lames oranges tachetées de vert aux blessures. Les lames très décurrentes sont concolores. Le stipe est assez épais, creux, également orangé, ponctué de petits scrobicules (fossettes) plus sombres. La chair ferme chez les jeunes sujets, de couleur carotte laisse échapper un lait de couleur rouge sang à la cassure qui verdit ensuite.

Il est considéré comme un excellent comestible dans le Midi où ce serait le meilleur des lactaires. On l'apprête surtout au gril ou poêlé, assaisonné d'une persillade. On le récolte sous les pins, de préférence en terrain calcaire bien ensoleillé. Courant dans le sud de la France, il devient plus rare au nord.

Lactaire velouté

Lactarius vellereus (Fr.) Fr.

Ce gros Lactaire présente un chapeau de 10 à 25, voire 30 cm, convexe, se creusant rapidement puis fortement en entonnoir, épais et ferme, à marge finement enroulée à ondulée. Le revêtement est recouvert d'un fin duvet, blanc crayeux à crème se tachant de roux avec l'âge, avec des lames adnées à décurrentes, fines et moyennement serrées, entrecoupées de lamelles et lamellules blanchâtres devenant crème et se tachant de zones ochracées avec le vieillissement. Le stipe généralement trapu et court est assez cassant, s'amincissant vers la base, finement velouté, blanc se tachant de roux. Sa chair extrêmement poivrée a une odeur faiblement fétide.

Cette espèce immangeable (bien que considérée comme bon comestible en Pologne et dans les pays nordiques comme la Finlande !) pousse à partir de l'été et jusqu'à l'automne, aussi bien sous les feuillus que sous les conifères, souvent en lisière des bois. La confusion est possible avec le Lactaire poivré *Lactarius piperatus* qui est tout aussi immangeable.

Lactarius torminosus peut être la cause de coliques mémorables.

Lactaire à coliques ou Lactaire à toison

Lactarius torminosus (Schaeffer : Fr.) S.F. Gray

Le chapeau de 6-12 (15) cm, convexe puis étalé, bien déprimé au centre, à la marge enroulée, excédante, barbue et laineuse vers les bords, rose carné, est zoné de roussâtre. Les lames serrées, assez étroites, fourchues, arquées, décurrentes, sont crème rosé, dont l'arête des lames aiguë, entière est concolore. Le lait blanc est immuable, très âcre. Le stipe est vite creux, pruineux, blanc crème, zoné de carmin, parfois scrobiculé. La chair est épaisse, dure, crème roussâtre avec une odeur acidulée, pélargoniée et une saveur très âcre.

Il pousse dans les bois de feuillus, surtout sous bouleaux, sur sol généralement argileux, de la plaine à la moyenne montagne.

Cortinaire couleur de rocou

Cortinarius orellanus Fr.

Ce champignon souvent méconnu est un redoutable mortel.

Son chapeau, jusqu'à 8 cm de diamètre, est roux orangé à fauve, revêtu de fibrilles feutrées à squamuleuses très denses. Les lames concolores ou plus orangées sont larges et espacées. Le stipe concolore, fauvâtre ou plus clair, est couvert de fibrilles rousses, souvent rouille à cause des spores qui s'y retrouvent piégées. La chair roussâtre exhale une nette odeur raphanoïde.

Cette espèce, parfois dénommée à tort Cortinaire des montagnes, fréquente souvent la plaine et même le littoral atlantique sous les pins mêlés aux chênes. Il s'agit d'une espèce qui préfère les chênes, des milieux chauds, assez secs et acidoclines.

Cortinarius orellanus. Espèce peu courante, d'autant plus dangereuse qu'on la connaît mal.

Cortinarius rubellus est une espèce montagnarde, liée aux sphaignes, aux abords de tourbières.

Cortinaire très joli ☠

Cortinarius rubellus Cooke,
syn. *Cortinarius speciosissimus*

Ce champignon ressemble au Cortinaire couleur de rocou, mais son chapeau fauve orangé ou roux vif est muni généralement d'un mamelon évident plus ou moins pointu. Le revêtement est couvert de fibrilles subsquamuleuses. Les lames concolores ou plus orangées sont larges et espacées. Le stipe concolore, fauvâtre, est guirlandé de bracelets obliques ocre jaunâtre sur fond brun rougeâtre. La chair jaunâtre à fauve possède une odeur raphanoïde, et sa saveur est douce.
Il fréquente les endroits tourbeux, souvent dans les sphaignes, sous les résineux, surtout les épicéas.

Ces deux champignons sont responsables du syndrome orellanien, dont les symptômes digestifs apparaissent après une dizaine d'heures, mais ceux en relation avec l'insuffisance rénale apparaissent dans un délai de 2 à 17 jours après la consommation. La toxine responsable est l'orellanine qui provoque des troubles gastro-intestinaux. Le malade ressent une violente sécheresse de la bouche, puis il est atteint de nausées, de vomissements et de diarrhées aiguës, plus rarement de constipation. Puis surviennent des insuffisances rénales aiguës, des cytolyses hépatiques modérées, mais après une période de rémission, des insuffisances rénales et chroniques peuvent entraîner la mort. Une hémodialyse ou une intervention chirurgicale avec greffe rénale sont souvent les seules issues possibles pour une guérison.

Cortinaire anormal

Cortinarius anomalus (Pers.) Fr.

C'est un de nos cortinaires les plus courants. Il présente un chapeau de 4 à 7 cm, d'abord convexe puis conico-convexe, à marge fine et incurvée à l'état juvénile. Le revêtement est soyeux à finement fibrilleux et typiquement micacé, plus ou moins ridulé, gris lilacin à gris violacé pâle devenant beige ochracé à argilacé pâle. Les lames échancrées à uncinées sont larges et moyennement serrées, légèrement crénelées, d'abord lilas bleuâtre pâle à gris bleuâtre, puis devenant ocre rouille à maturité des spores. Le stipe généralement assez fin, finement fibrilleux, est parfois légèrement clavé, ochracé pâle orné de guirlandes blanchâtres devenant rouille en vieillissant, violacé pâle au-dessus de la zone annulaire et portant des restes de cortine fugaces. La chair a une odeur faiblement herbacée.

On le rencontre à partir du milieu de l'été et jusqu'à la fin de l'automne dans les bois de feuillus aussi bien que dans les bois de conifères, appréciant la présence des bouleaux dans les terres humides. C'est une espèce impropre à la consommation.

Cortinaire de Bulliard

Cortinarius bulliardii (Pers.) Fr.

Ce cortinaire se présente avec un chapeau de 4 à 8 cm, assez charnu, convexe et largement mamelonné, à revêtement satiné glabre, brun violacé, brun rougeâtre ou brun châtain devenant par zones concentriques brun isabelle livide en séchant. Les lames espacées et veinées sont brunâtres à reflets violacés au début puis brunâtre rouillé. Le stipe plus ou moins bulbeux ou clavé, fibrilleux, est rouge feu vers la base puis vineux roussâtre, blanchâtre violacé au sommet, brun orangé au milieu, à mycélium rouge, ce qui est loin d'être courant. La chair lilacin roussâtre pâle puis roussâtre est bordée de vermillon au niveau du bulbe.

On le récolte généralement à l'automne sous feuillus, principalement sous les hêtres à tendance calcicole ou sur terrains argileux, en bord d'étang, sur marnes dans les limons. La base du stipe et le mycélium rouge feu mettent rapidement sur la piste de ce beau cortinaire du sous-genre *Telamonia* (stipe à mèches, et anneau ou bracelets sous la cortine).

Cortinaire sanguin ☹

Cortinarius sanguineus (Wulfen) Fr.

Ce cortinaire écarlate se singularise par un chapeau de 2 à 4 cm, convexe, plan-convexe et obtusément umboné, à revêtement soyeux-feutré ou finement squamuleux, rouge sang plus ou moins foncé, légèrement plus sombre au centre. Les lames assez serrées sont également rouge sang, carmin puis rouge brunâtre. Le stipe flexible, fibrilleux, montre une cortine rouge sur fond rouge sang sombre, plus pâle et ochracé à la base. La chair rouge sang à rose vineux est inodore à faiblement raphanoïde.

C'est une espèce acidophile et hygrophile des conifères venant principalement dans la mousse. Assez courant en montagne, il pousse en automne. Comme tous les petits cortinaires du genre dermocybe (à chapeau non visqueux et lisse), il est considéré comme suspect. Ne soyez donc pas le premier à vouloir tester sa comestibilité.

Cortinaire amer

Cortinarius vibratilis (Fr.) Fr.

Ce joli cortinaire a un chapeau de 4 à 6 cm, conico-convexe vaguement umboné, à marge mince infléchie et à revêtement visqueux devenant brillant en séchant, jaune doré, ocre orangé à roussâtre, avec une marge plus claire par les restes du voile. Les lames peu serrées, crème puis ochracées, deviennent brun rougeâtre, à arêtes serrulées blanchâtres. Le stipe clavé à fusiforme a un voile blanc et visqueux, pleurant de fines gouttelettes vers le haut. Sa chair blanche puis ochracé pâle a une saveur amère et une viscosité très amère. On l'identifie à coup sûr grâce à sa réaction rouge pourpre à la phénolaniline.
Il est relativement courant en automne dans les forêts de feuillus et parfois de conifères, surtout les épicéas, à tendance calcicole. En raison de sa saveur extrêmement amère, il est inconsommable. C'est un représentant des Myxacium (entièrement visqueux).

Cortinaire violet

Cortinarius violaceus (L.) Gray

C'est certainement le cortinaire le plus connu avec son chapeau de 8 à 15 cm, charnu, bombé puis convexe et largement mamelonné ; son revêtement feutré est finement squamuleux, voire méchuleux, violet foncé ou à reflets brunâtres mordorés. Les lames larges et espacées sont également d'un beau violet foncé devenant rouillé par les spores. Le stipe épais souvent renflé vers la base est fibrilleux, lui aussi violet, plus ou moins guirlandé ou moiré. La chair marbrée de violet pâle a une odeur agréable d'huile de cèdre.

Son identification est accentuée sous l'action de la potasse donnant une réaction rouge sang.

On le trouve assez fréquemment sous les feuillus plus ou moins hygrophiles, de l'été à l'automne. On trouve une autre espèce sous conifères en montagne qui est un sosie, *Cortinarius hercynicus*.

Pleurote en forme d'huître

Pleurotus ostreatus (Jacq.) P. Kumm.

Cet agréable champignon en forme de coquillage présente un chapeau généralement latéral de 5 à 20 cm (voire davantage), longtemps convexe puis un peu déprimé avec l'âge, à marge enroulée, du blanc pâle au gris ardoise en passant par le beige ou le brun clair, avec des lames très décurrentes, ivoire à blanchâtres. Le stipe latéral concolore est court, trapu et excentré, duveteux à la base, parfois très rudimentaire voire absent.
La chair, devenant assez coriace avec l'âge, exhale une odeur agréablement fongique à légèrement fruitée.

On trouve le Pleurote à l'état sauvage sur des troncs blessés, affaiblis ou morts de feuillus (surtout de hêtres), de l'automne jusqu'en hiver. Mais c'est aussi une espèce très largement cultivée avec d'autres pleurotes comme *P. pulmonarius.*

Plutée couleur de cerf

Pluteus cervinus (Schaeff.) P. Kumm.

Ce plutée très courant a un chapeau de 8 à 15 cm, convexe ou plan convexe et mamelonné à revêtement lisse, bosselé ou ridé concentriquement, un peu moucheté au centre, brun ochracé pâle à brun noirâtre. Les lames ventrues et serrées sont blanches puis rosées. Le stipe plus ou moins courbe, légèrement renflé à la base, fibrilleux, est blanchâtre mais assombri par des fibrilles longitudinales brun noirâtre. La chair blanche de saveur douce a une odeur faible de rave dite raphanoïde.

Il vient fréquemment sur les souches de bois pourri de feuillus ou plus rarement de conifères, en été et en automne. C'est une espèce comestible peu savoureuse, qui a l'avantage de présenter peu de risque de confusion.

Pleurocybella porrigens est une espèce consommée dans certaines régions de montagne en France, parfois commercialisée, mais qui a causé des décès au Japon !

Pleurote en oreille ☺☹

(appelée localement Oreille de cochon)

Pleurocybella porrigens (Pers.) Singer, syn. *Nothopanus porrigens* (Pers.) Singer

Ce pleurote présente un chapeau spatulé en forme de pétale d'environ 10 cm, entièrement blanc pur, avec les lames décurrentes blanc crème, assez larges. Le stipe est nul. La chair concolore est insipide et de saveur fade, donc sans aucun intérêt culinaire.

C'est une espèce typique de l'étage montagnard supérieur, venant sur bois de sapin déjà très dégradé ou d'épicéa en décomposition. Elle n'était pas très consommée jusqu'à ces dernières années, mais la pression commerciale est telle que la filière a tout fait pour la commercialiser en raison de sa ressemblance morphologique avec les vrais pleurotes. Elle est donc consommée et vendue sur les étals des marchés en France et en Europe. Cependant, en novembre 2004, des cas mortels suite à l'ingestion de ce champignon ont été signalés au Japon. On peut donc affirmer que selon l'endroit où il pousse, ce champignon peut accumuler des substances nocives, dont l'être humain possède un seuil de tolérance, au-delà duquel la dose peut être mortelle. C'est un peu le cas pour d'autres champignons comme : *Tricholoma auratum, Paxillus involutus, Gyromitra esculenta*, etc.

Polypore rutilant ☹

Hapalopilus rutilans (Fr.) P. Karst.

Cette espèce relativement commune se présente en forme de console irrégulière et bosselée de 5 à 12 cm, fauve à cannelle, à revêtement supérieur velouté, puis lisse avec l'âge. L'hyménophore est constitué de tubes irréguliers roussâtres à brun grisâtre. La chair molle est concolore. Elle se teinte en violet pourpre sous l'action de la soude. Elle pousse du printemps à l'automne sur les souches, les troncs et branches mortes de feuillus tels que le chêne, le bouleau et le hêtre, et plus rarement sur conifères.

On notera un accident récent consécutif à la consommation de ce polypore. On peut se demander ce qui a pu pousser un couple d'Allemands et ses deux enfants à consommer une telle espèce. Toujours est-il que cette famille a été intoxiquée par ce champignon en raison de l'acide polyporique qu'il contient. Les patients se sont plaints de troubles digestifs et ils ont vu leurs urines violettes. Ils ont été victimes d'une atteinte hépatho-rénale biologique sans symptômes, d'une atteinte neurologique centrale avec vertiges, somnolence et troubles de la vision. L'électroencéphalogramme effectué révélait une altération voisine de celui d'un œdème. La rémission est intervenue après 12 heures.

Auricularia auricula-judae. Sur cette image, c'est l'oreille de Judas qui pousse en Europe, généralement sur les sureaux. Ci-dessus (en médaillon), c'est l'espèce qui pousse en Asie, en Afrique et sous les tropiques, *Auricularia polytricha*, dont la face supérieure est nettement plus velue.

Oreille de Judas ou Champignon noir chinois

Auricularia auricula-judae (Bull.) Quél.

Le sporophore semi-circulaire est en forme de réceptacle (ou d'oreille comme son nom l'indique) de 2 à 10 cm, en forme de coupe dans la jeunesse et s'étalant plus ou moins. L'hyménophore est lisse, ridé, brun violacé à légèrement gris brun à blanchâtre à maturité des spores. Le revêtement de la face supérieure est velouté, brun rougeâtre à brun gris, bistre et enfin noir. La chair mince est gélatineuse, élastique à caoutchouteuse, devenant coriace avec l'âge.

Ce champignon comestible très utilisé dans la cuisine asiatique peut provoquer des saignements des gencives dans un premier temps, et d'autres thromboses internes plus sérieuses, quand il est consommé de façon répétée.

Comestible servi dans les restaurants asiatiques. La consommation excessive ou répétée de ces champignons peut entraîner le syndrome de Szechwan, qui se manifeste de prime abord par des saignements des gencives et des purpuras, écoulements anormaux de sang au niveau de la peau ou des muqueuses. Des hémorragies internes et cérébrales représentent un redoutable danger pouvant causer la mort.

Clavaire droite 😐

Ramaria stricta (Pers.) Quél.

Ce beau champignon en forme de corail a un chapeau de 4 à 10 cm, dont les tiges ramifiées s'élèvent d'un tronc commun, ocre jaune à fauve clair, d'aspect buissonnant prolongé dans le sol par des rhizoïdes blancs. La chair souple, légèrement poivrée, est amère, avec une odeur nulle ou légèrement suave.

Elle est fréquente de la fin de l'été jusqu'au début de l'automne sur les souches, troncs et branches mortes des bois de feuillus et de conifères. Non comestible. On se méfiera des clavaires (couramment dénommées chou-fleur) de couleur jaune, ochracée ou orangée, qui sont toutes de puissants purgatifs.

Clavaire dorée ☹

Ramaria aurea (Schaeff.) Quél.

Basidiome coralloïde de 6 à 12 cm de haut et jusqu'à 12 cm de large, formé d'un tronc robuste, blanchâtre, duquel naissent plusieurs ramifications légèrement ridées longitudinalement, jaune-beige à jaune d'or, ramifiées 2 à 3 fois en U, terminées au sommet par 2 à 4 pointes obtuses, concolores. La chair blanchâtre, parfois un peu marbrée, a une odeur agréable à saveur douce. Cette espèce peu courante vient dans les forêts de feuillus, sous les hêtres, mais aussi sous pessière. L'absence de boucles dans les hyphes et les basides (visibles au microscope) permet de la différencier avec *R. largentii* qui, elle, possède des boucles.

Coprinus atramentarius. Si on veut consommer cette espèce, on doit cueillir de jeunes exemplaires comme ceux-ci, et s'abstenir de boire de l'alcool.

Coprin noir d'encre ☹

Coprinus atramentarius (Bulliard : Fr.) Fr.

Le chapeau 4-8 × 3-6 cm, subglobuleux puis campanulé à plus ou moins conique est gris ou gris brun, souvent comme argenté, au revêtement squamuleux surtout au disque et sublisse ailleurs. Les lames sont assez serrées, larges, d'abord blanchâtres puis brun noirâtre. Le stipe est cylindrique, subégal ou élargi à la base, creux, finement fibrilleux, blanc, présentant une zone annulaire assez fugace. La chair est mince, blanchâtre au début avec une odeur agréable et une saveur douce.

Cette espèce assez courante fréquente les forêts, clairières, mais aussi les pelouses des parcs des villes, sur des débris ligneux enfouis. Elle pousse souvent en touffes du printemps à l'automne.

Précisons que cette espèce n'est toxique qu'en mélange avec de l'alcool (effet antabuse) ; elle provoque alors rougeur du visage, troubles cardiaques et malaise intense, généralement sans gravité.

Hypholoma fasciculare. Cette espèce révèle la présence d'une souche ou de racines dans le sol. On a déploré des cas d'intoxication chez des personnes amatrices d'aliments amers.

Hypholome en touffes ☹

Hypholoma fasciculare
(Hudson : Fr.) Kummer

Le chapeau 2-7 cm, d'abord conico-campanulé puis convexe, est plus ou moins mamelonné, aplani avec l'âge, jaune sulfurin pâle à jaune verdâtre pâle, brun fauve à brun rougeâtre ou brun orangé au disque. La marge est d'abord enroulée puis droite, un peu appendiculée par des restes de voile. Les lames sont serrées, adnées, jaunes à jaune verdâtre, puis brun olivacé. Le stipe cylindracé, égal ou un peu atténué à la base, est souvent courbé, plein puis creux, avec une zone annulaire fugace, jaune sulfurin à jaune verdâtre, brunissant vers le bas, subglabre à fibrilleux. La chair est jaune citrin, brunissant dans le stipe, avec une odeur fongique faible et une saveur amère.

Cette espèce, comme son nom l'indique, pousse en touffes sur le bois pourri, les troncs et les souches de feuillus et de conifères.

Hypholome couleur brique

Hypholoma lateritium
(Schaeff.) P. Kumm.

Cette espèce très courante a un chapeau de 4 à 12 cm, assez charnu, hémisphérique à plan-convexe, une marge infléchie et un revêtement sec avec dès la jeunesse des fibrilles ou flocons crèmes vers la marge, d'un rouge brique caractéristique, plus pâle ou plus jaunâtre au bord. Les lames serrées, adnées à émarginées, jaune pâle puis brun grisâtre et enfin brun lilacin par les spores, dont les arêtes sont blanchâtres. Le stipe plus ou moins courbé et renflé, finement fibrilleux sous la cortine, est blanchâtre en haut dans la jeunesse et devient brun rougeâtre par la base. La chair crème, brun rougeâtre pâle vers la base du stipe, a une saveur amarescente.

C'est une espèce typiquement cespiteuse qui peut donner de grosses touffes sur le bois mort, de préférence de feuillus. Elle est très courante de la fin du printemps jusqu'au début de l'hiver.

Clitocybe phyllophila peut être confondu avec de nombreux champignons blancs comestibles.

Clitocybe blanc céruse ☹

Clitocybe phyllophila (Pers.) P Kumm., syn. *Clitocybe cerussata* (Fr.: Fr.) Kummer

Le chapeau de 6-8 (9) cm est un peu turbiné, mamelonné, puis convexe, assez charnu, blanc, à revêtement pruineux ou givré, un peu taché lorsqu'il est imbu. Les lames arquées, presque adnées, serrées, sont blanches à blanc crème. Le stipe cylindracé à clavé est plus ou moins fusiforme, presque lisse et blanc. La chair, blanche également, a une odeur peu agréable, farino-spermatique ou terreuse.

On trouve cette espèce souvent en troupes de nombreux individus dans les bois de conifères, surtout sous les épicéas.

Il convient là encore de se méfier de tous les clitocybes blancs, qui sont de dangereux toxiques provoquant de forts troubles gastro-intestinaux avec douleurs abdominales, vomissements, diarrhées ; des hypersécrétions comme une transpiration abondante, un larmoiement ou une hypersalivation, mais aussi une bronchoconstriction et hypersécrétion des mucus des poumons, parfois des bradycardies et hypotension pouvant provoquer un coma, voire des cas mortels. La régression est spontanée (syndrome sudorien).

Entoloma sinuatum peut être très abondant dans certaines forêts de feuillus, dans la litière.

Entolome livide ☹

Entoloma sinuatum (Bull.) P. Kumm., syn. *Entoloma lividum* (Bull.) Quélet

Grosse espèce trapue dont le chapeau atteint 20 cm et plus, lisse à ridulé, d'aspect sec, soyeux et brillant, blanchâtre, crème ochracé avec des nuances grisâtres ou beige jaunâtre. Les lames peu serrées sont d'abord jaunâtres puis rose saumon à maturité des spores, sinuées et échancrées. Le stipe trapu est blanc à ocre jaunâtre souvent tordu ou coudé. La chair possède une odeur et une saveur caractéristiques de blé écrasé, dites farineuses puis subnauséeuses et désagréables.

Il pousse dans les forêts de feuillus, de préférence sur des sols argileux ou argilo-calcaires.

Il provoque une intoxication de type gastro-intestinal, se manifestant par des vomissements et diarrhées, survenant peu après le repas. Une réhydratation du malade en milieu hospitalier permet souvent de le guérir. Des cas mortels ont cependant été signalés.

Amanite rougissante, Golmotte

Amanita rubescens
(Persoon : Fr.) S.F. Gray

Le chapeau de 5-15 cm est subglobuleux, puis convexe, enfin étalé, blanchâtre lavé de rose carné, puis jaune marron, enfin brun vineux, couvert de plaques vélaires farineuses blanches à jaunâtres disposées en cercles concentriques ou irrégulièrement. La marge est mince, incurvée puis droite, unie ou très faiblement striée, régulière. Le revêtement est séparable, mince, lubrifié. Les lames serrées, inégales par des lamelles tronquées, assez larges, minces, ventrues, adnées-décurrentes, molles, blanches maculées de taches brun vineux. L'arête des lames est aiguë, subfloconneuse, concolore aux lames.

Le stipe est cylindrique ou atténué de bas en haut, séparable du chapeau, à bulbe basal ovoïde, plein, ferme puis farci, fibrilleux, strié ou squamuleux, blanchâtre se teintant de brun rougeâtre vers le bas ; avec un anneau persistant, apical, pendant, membraneux, très mince, lisse sur la partie inférieure, strié dessus, blanchâtre à brun rougeâtre au bord. La volve n'est représentée que par de faibles restes sous forme de granulations brun rougeâtre. La chair est mince, molle, blanche, légèrement vineuse sous la cuticule, brun vineux dans les blessures et rougissant à la cassure. L'odeur est nulle et la saveur est douce, puis amarescente après mastication.

Elle pousse couramment dans les forêts de l'été à l'automne et parfois jusqu'en décembre. Elle ne peut être consommée que bien cuite.

Amanite des Césars, Oronge ☺☺☺

Amanita caesarea (Scopoli : Fr.) Persoon

Le chapeau de 6-20 (25) cm est ovoïde, puis hémisphérique, enfin convexe et étalé de couleur rouge orangé vif, pâlissant avec l'âge, à revêtement lisse, très légèrement visqueux. Région centrale non mamelonnée. La marge est régulière, striée, mince, arrondie avec un revêtement ténu, facile à séparer, lisse, lubrifié. Les lames sont inégales par des lamelles et lamellules tronquées, de couleur jaune sulfurin, épaisses, assez serrées, libres, larges d'environ 15-20 mm, à peine bombées. L'arête des lames est mince, subfloconneuse, concolore aux lames. Le stipe est cylindracé, jaune orangé, facile à séparer du chapeau, robuste, plein, à revêtement subfloconneux portant un anneau ample, persistant, apical, membraneux, concolore aux lames, strié sur le dessus. La volve est ample, écartée du pied, assez longue, tenace, épaisse, en forme de sac, lobée. La surface interne, blanche, présente un bourrelet basal circulaire. La surface externe, blanche, est membraneuse. La chair est assez épaisse, ferme, de couleur blanche, jaune sous la cuticule et le cortex avec une odeur faible mais agréable et une saveur douce de noix.

Habituellement commune dans la zone méridionale en forêts de chênes verts, chênes-lièges et châtaigniers jusqu'à une altitude de 1000 m, thermophile, il n'est cependant plus rare de la voir dans le nord de la France les années chaudes dans des forêts de chênes, hêtres et charmes.

Photo Christian Eyer

Amanite à Cocarde, Amanite de Battarra ☺

Amanita battarrae (Boud.) Bon, syn. *Amanita umbrinolutea* (Secr. ex-Gillet Bertill.)

C'est une espèce du groupe des amanites vaginées à chapeau ovoïde de 3 à 5 cm, devenant très vite plat, voire déprimé autour du disque, de couleur gris brun olivâtre ou brun ochracé cerné d'une zone sombre brun foncé sur le pourtour de la marge fortement striée, plus jaunâtre que le chapeau à l'extrémité de cette marge. Les lames sont assez serrées, larges, blanches ou blanc sale, à arêtes givrées. Le stipe cylindro-clavé est farci, blanchâtre, chiné de grisâtre sur fond ochracé ou sur fond blanc, sans anneau (genre Amanitopsis) et inséré dans une volve en forme de sac, ample, consistante, ochracée plus ou moins pâle. La chair mince est fragile, pâle, de saveur douce et d'odeur faible mais agréable.

On trouve cette espèce ectomycorhizogène sous les feuillus de plaine, mais surtout sous les résineux de moyenne montagne, de l'été à l'automne. De nombreuses autres Amanitopsis lui ressemblent et sont assez courantes dans la nature, toujours en association symbiotique avec des arbres. Ce sont des Amanites comestibles qu'il faudra cependant bien identifier et bien cuire avant toute consommation.

Amanita muscaria f. *flavivolvata* est présentée dans sa forme à voile jaune et à trois stades de développement.

Amanite tue-mouches ☹

Amanita muscaria (L. : Fr.) Hooker

C'est l'un des champignons les plus communs et surtout les plus représentés. Il possède un chapeau rouge vif, couvert de flocons blancs provenant des restes du voile général, dont la marge est striée avec l'âge, parfois même déchirée. Les lames libres sont d'un blanc pur et le stipe bulbeux à la base porte des traces du voile général par la présence de plaques concentriques blanches qui correspondent à la volve ; l'anneau est lisse, assez labile. La chair blanche et douce a une faible odeur.

Elle pousse dans les bois de feuillus ou de résineux mais affectionne particulièrement les bouleaux et les épicéas, sur sols acides. Elle est très commune.

Elle contient de la muscarine, du muscimol, du muscazon qui affectent le système nerveux, provoquant paralysie, troubles de la conscience, délires, difficultés respiratoires. La période de latence après l'ingestion est de 30 minutes à 2 heures, et à forte dose l'issue peut être fatale.

Amanita pantherina à différents stades de développement, le voile général est entièrement blanc.

Amanite panthère ☹

Amanita pantherina
(De Cand. : Fr.) Krombholz

Le chapeau de 4 à 10 cm, brun clair ou foncé, est garni de petits flocons blanc pur assez réguliers, avec la marge nettement striée à cannelée dans l'âge. Les lames libres sont blanches et le stipe blanc possède des bourrelets blancs floconneux et hélicoïdaux sur le pourtour du bulbe basal qui est souvent très enfoncé dans le sol. L'anneau, blanc également, est membraneux. La chair blanche exhale une fine odeur de rave et la saveur rappelle l'odeur.

Cette espèce peu commune pousse dans les forêts de toute la France, notamment sur sol sablonneux siliceux et acidocline. Très toxique, elle contient les mêmes toxines que l'amanite tue-mouches, mais en concentration plus importante, et les empoisonnements mortels sont plus fréquents.

Amanita gemmata. Cette belle amanite pousse quasiment toute l'année à la faveur de climat doux.

Amanite jonquille ☹

Amanita gemmata (Fr.) Bertillon, syn. *Amanita junquillea*

Le chapeau de 3 à 10 cm est jaune cire à jaune vif, parfois ochracé à ochracé-brunâtre ou alors crème avec des plaques blanches provenant du voile général, à marge légèrement striée. Les lames libres sont blanches. Le stipe blanc et bulbeux, portant un anneau très fragile, est inséré dans une volve blanche, fragile et friable submembraneuse, formant des bourrelets parfois hélicoïdaux.
C'est une espèce qui pousse du printemps (et parfois précocement) jusqu'à l'automne, même en hiver à la faveur d'un climat doux, de la plaine y compris le littoral jusqu'à la montagne.
Elle peut provoquer des intoxications graves, souvent inconstantes, elle est considérée comme suspecte.

Ces trois dernières amanites toxiques provoquent peu après leur ingestion des vomissements et diarrhées, accompagnés de troubles nerveux. L'intoxication peut être très grave.

Amanite phalloïde ☠

Amanita phalloides (Vaill. : Fr.) Link

Le chapeau peut atteindre jusqu'à 15 cm de diamètre, globuleux et sortant d'un voile général blanc dans la jeunesse, puis il devient convexe à maturité. Sa couleur est assez variable, généralement olivâtre, elle peut varier de jaunâtre à jaune vert, jaune olive, ou parfois plus foncée avec du bronze ou du gris-brun. Attention, il existe une variété blanche *Amanita phalloides* var. *alba*. Des fibrilles radiales sont apprimées sur le revêtement. Les lames blanches sont libres. Le stipe est muni d'un anneau ample et inséré dans une volve blanche en sac.

La chair est blanche et son odeur est imperceptible. La saveur est douce et agréable.

Cette espèce se développe de préférence en plaine où elle vient parfois en abondance, mais on peut la trouver également en montagne, moins souvent sous les hêtres et très rarement sous les conifères, de juillet à octobre suivant les régions.

C'est un redoutable champignon toxique, responsable de la majorité des cas mortels en cas d'intoxication fongique.

Amanita phalloides var. *alba* n'est autre qu'une forme albinique de l'Amanite phalloïde.

Amanite phalloïde blanche

Amanita phalloides var. *alba* Gilbert

Cette variété blanche a les mêmes caractéristiques que le type, mis à par sa couleur qui est entièrement blanche à blanc crème. Sa toxicité est donc tout aussi redoutable et les risques de confusion avec des agarics ou autres lépiotes blanches sont donc augmentés.

Amanita verna. Espèce peu courante, ici sous feuillus ; elle n'est pas forcément printanière.

Amanite printanière ☠

Amanita verna (Bull. : Fr.) Lamarck

Le chapeau d'abord hémisphérique puis convexe peut devenir presque plat à maturité : il atteint alors jusqu'à 10 cm de diamètre. Il est blanc, lisse et glabre, viscidule. Les lames libres sont blanches également, assez serrées, à arête vaguement érodée voire entière. Le stipe cylindro-clavé est bulbeux à la base, concolore, lisse et soyeux, portant un anneau blanc membraneux, inséré dans une volve en sac blanche, parfois apprimée. La chair blanche est inodore, de saveur douce.

Elle pousse dans les forêts et les taillis plutôt thermophiles du printemps jusqu'à l'été. Elle n'est pas exclusivement printanière et elle est assez rare dans le nord de la France.

Amanite vireuse ☹

Amanita virosa (Lamarck) Bertillon

Le chapeau, qui peut atteindre 10 cm de diamètre, est ovoïde, campanulé puis irrégulièrement étalé et souvent asymétrique, d'un blanc ivoire à crème pâle, viscidule ou brillant, glabre. Les lames libres sont assez serrées, à arête érodée. Le stipe concolore est nettement fibrillo-pelucheux voire laineux, il est élancé et muni d'un anneau blanc floconneux et fragile. Il est inséré dans une volve concolore en sac membraneuse. La chair blanche est inodore.

Cette espèce vient souvent dans les fonds de vallées, les endroits humides et hygrophiles, sur sol assez acide, souvent sous les conifères et plus rarement sous les feuillus comme les bouleaux.

Ces amanites (p. 63, 64, 65 et 66) provoquent le syndrome phalloïdien, qui intervient de 6 à 48 heures après l'ingestion des champignons. Les toxines provoquent une dégénérescence du foie. L'issue, faute de soins rapides, est mortelle.

Lepiota castanea.
On la voit ici avec son cordon mycélien basal qui donne une bonne vue d'ensemble du champignon, avec le mycélium et le sporophore liés.

Lépiote châtain ☹

Lepiota castanea Quélet

Elle présente un chapeau d'environ 4 cm, avec des écailles brunes sur un fond châtain à roussâtre, avec des lames blanches. Le stipe assez court est brun fauve avec un anneau pas toujours évident ou labile. La chair blanche exhale une nette odeur de scléroderme (caoutchouc !)
On la rencontre ça et là dans les forêts ou les taillis ouverts, les lisières et les clairières.

Cèpe bronzé ou Tête de nègre ☺☺☺

Boletus aereus Bulliard : Fr.

Le chapeau de 7-20 (30) cm, hémisphérique puis convexe, est souvent bosselé et ridulé. Le revêtement mat ou un peu feutré est bistre noirâtre à marron très foncé ou ochracé sombre à reflets verdâtres. La marge aiguë est excédante et assez régulière, un peu plus sombre que le chapeau et souvent pruineuse. Les tubes sublibres, fins, séparables, sont blanchâtres et terminés par des pores simples, ronds, étroits qui sont blancs puis jaunissants et enfin brun verdâtre chez les sujets âgés. La chair épaisse est ferme, blanche et immuable, douce avec une odeur faible ou parfois oléagineuse. Le stipe trapu, obèse et souvent renflé à la base est plus ou moins couvert d'un fin réseau blanchâtre sur fond ochracé ou roussâtre.

Il vient dans les forêts de feuillus, préférant les clairières.

Cèpe de Bordeaux ☺☺☺

Boletus edulis Bulliard : Fr.

Le chapeau de 8-25 (30) cm, subglobuleux puis hémisphérique et enfin convexe, voire étalé dans l'âge, à revêtement un peu lubrifié, est ocre clair, brun noisette plus ou moins sombre ; la marge épaisse et excédante, entière, arrondie, porte généralement un liseré blanchâtre plus ou moins large. Les tubes libres sont facilement séparables, de couleur blanche puis jaune verdâtre. Les pores oblitérés, arrondis, étroits, sont concolores aux tubes et immuables. Le stipe massif, ventru ou clavé, parfois allongé, dur, plein, est blanchâtre à brun clair touché de marbrures ocre, toujours blanchâtre sous le chapeau avec un très fin réseau blanchâtre peu évident. La chair épaisse est ferme, devenant molle avec l'âge, blanche, immuable mais avec des reflets rose vineux sous le revêtement difficilement séparable. L'odeur est agréable mais peu prononcée et la saveur est douce, rappelant la noisette.

C'est l'espèce comestible par excellence, le roi des champignons de la forêt. Il vient sur un sol généralement acide, en abondance sous les épicéas, mais aussi dans la hêtraie sapinière et en général dans les bois de feuillus comme les chênaies. Il est savoureux, consommé très jeune en « bouchon de champagne », mais sa saveur atteint son paroxysme dans sa grande maturité ; certains, dont les grands chefs, le préférant nettement âgé. Cependant, nous recommandons là encore de ne pas consommer de carpaccio de cèpes. En Italie, ce genre de mets a provoqué des syndromes gastro-intestinaux dus à la présence gamma hydroxynorvaniline dans ce champignon (et dans les bolets en général). Dix-sept mycologues italiens ont été intoxiqués 45 minutes après l'ingestion de carpaccio. Ils ont été victimes de pâleurs subites, de sueurs, de vertiges, de fortes nausées, de vomissements, de diarrhée profuse suivie d'une grave déshydratation.

Cèpe d'été ou Bolet réticulé ☺☺☺

Boletus aestivalis (Paulet : Fr.) Fr.

Le chapeau 7-15 (20) cm, hémisphérique puis convexe, à revêtement sublisse ou faiblement feutré, parfois lubrifié par temps humide, est brun clair ou plus souvent avec des tonalités plus foncées, mais toujours uniforme, à marge épaisse, excédante, plutôt régulière, incurvée et concolore au chapeau. Le revêtement sec est séparable. Les tubes fins, sublibres sont séparables, de couleur blanche puis jaune verdâtre, avec des pores oblitérés, arrondis et concolores aux tubes. Le stipe fusiforme est parfois un peu ventru ou même clavé, robuste, plein, ochracé blanchâtre ou brun pâle, couvert d'un réseau en relief blanc puis brunâtre formant des mailles en résilles. La chair épaisse, ferme mais devenant molle avec l'âge, blanche et immuable, a une odeur agréable et une saveur douce, un peu sucrée après mastication.

C'est une espèce précoce qui vient dès le mois de mai, en forêt, particulièrement sous feuillus dans les endroits aérés, souvent après les gros orages en période chaude. Même remarque que page précédente quant à la consommation des cèpes crus.

Bolet à pied rouge

Boletus erythropus Persoon

Le chapeau de 7-20 cm, hémisphérique puis convexe, à revêtement feutré mais parfois lisse ou viscidule par temps humide, est brun chocolat à brun sombre à reflets olivâtres, brun rougeâtre, à marge aiguë, faiblement excédante, unie, entière, souvent un peu plus claire que le chapeau. Les tubes libres, séparables, sont jaune olivacé, bleuissant au toucher. Les pores sont petits, arrondis, rouges parfois plus clairs vers la marge jaune orangé, avec des traces bleu noirâtre dans les blessures. La chair ferme et épaisse, fibreuse dans le pied, est jaune vif bleuissant rapidement à la coupe, redevenant jaunâtre ou jaune verdâtre ensuite, avec une odeur faible et une saveur douce. Le stipe, robuste, plus ou moins élancé, bulbeux ou clavé, est très finement ponctué de rouge sur fond jaune, souvent avec des traces bleuâtres sombres.

Il pousse dans les forêts de conifères, dans les hêtraies sapinières de montagne, sur sol acidocline. Il doit absolument être bien cuit avant consommation.

Il contient, comme tous les bolets bleuissants, des toxines (*Gamma hydroxy-norvaline*, dérivés indolés et dérivés isoxazolés) provoquant une gastro-entérite violente avec déshydratation très rapide, après une incubation d'une heure environ. Action psychotique possible.

Bolet de Persoon 😐

Boletus persoonii Bon

Ce bolet albinique, entièrement blanc (chapeau, tube et stipe), n'est que le sosie du Cèpe de Bordeaux *Boletus edulis*. Rare variété élevée au rang d'espèce, poussant en montagne, dans la hêtraie sapinière sur sol acidophile, de préférence en montagne.

Boletus satanas, magnifique et resplendissante espèce, est toxique.

Bolet Satan ☹

Boletus satanas Lenz

Le chapeau de 10-25 (30) cm est subglobuleux puis pulviné enfin convexe-étalé, plus ou moins difforme parfois, à revêtement viscidule puis velouté-feutré, blanchâtre sale, gris livide avec des nuances jaune verdâtre ou olivacées, brunâtre dans les blessures ; la marge est très épaisse, sinuée, excédante, entière, concolore au chapeau. Le revêtement est mat, sec ou lubrifié par temps humide. Les tubes adnés sont courts, fins, séparables, jaunes, faiblement bleuissants et les pores sont étroits, arrondis, jaunes puis rouge sang, rouge orangé vers la marge, bleuissants également. Le stipe sphérique puis clavé, obèse, plein, ferme, jaune sulfurin au sommet à rouge carmin, jaunâtre ou verdâtre sale à la base, est couvert d'un réseau partiel rouge sang. La chair épaisse, vite molle, est blanc jaunâtre, jaune sous les tubes, peu bleuissante mais plus par temps humide, à odeur faible au début puis nauséeuse, fétide avec l'âge et de saveur douceâtre. C'est une espèce thermophile qui croît sur sol calcaire en été, de façon plus ou moins isolée mais parfois en groupe.

Il provoque de sérieux troubles gastro-intestinaux, des nausées, des vomissements, des douleurs et surtout des diarrhées, syndrome résinoïdien qui intervient de 30 minutes à 3 heures après son ingestion.

Bolet rude orangé ☺

Leccinum aurantiacum (Bull.) Gray

Cette première espèce de Bolet rude a un chapeau de 10 à 20 cm, hémisphérique puis convexe à marge excédante ou appendiculée et au revêtement finement feutré séparable jusqu'à la moitié du chapeau, orangé, brun-roux orangé, jaune ochracé vif. Les tubes blanchâtres puis brun grisâtre brunissent au froissement et s'ouvrent par des pores concolores. Le stipe élancé et assez robuste, souvent un peu clavé, est blanc, vert bleu à la base et dans les blessures, recouvert de squamules blanches puis rousses ou brun orangé et enfin brunes. La chair blanche puis gris violacé rougeâtre à noirâtre se teinte de bleu vert à la base du stipe, devient rose sale puis brun violacé sous l'action du formol.

Moins courant qu'il n'y paraît, ce « raboteux » pousse sous les peupliers comme *Populus tremula*, plus rarement sous d'autres feuillus. Il est souvent confondu avec *Leccinum versipelle* plus ubiquiste, à colorations moins vives et à stipe plus noirâtre, et *Leccinum quercinum* dont la chair ne rougit pas avant de noircir et qui vient sous chênes. Tous sont comestibles malgré le noircissement plus ou moins prononcé de leur chair à la cuisson.

Bolet orangé des chênes

Leccinum quercinum
(Pilát) E.E. Green & Watling

Cet autre Bolet rude a un chapeau de 10 à 20 cm, hémisphérique à convexe à marge excédante rabattue sur les pores et dont le revêtement mat à feutré ou très légèrement méchuleux est brun orangé, brun roux, brun marron, brun rougeâtre jusqu'au brun châtain. Les tubes blanchâtres puis brun ochracé pâle s'ouvrent par des pores blanc crème, puis brun ochracé. Le stipe assez trapu est blanchâtre couvert de squamules rousses, marron foncé à presque noirâtre, plus nombreuses vers la base qui est parfois bleu-vert dans les blessures ou à la pression. La chair blanchâtre se teinte progressivement de brun rosé, gris violacé à noirâtre sans rougissement préalable. Elle devient rouge vineux sous l'action du formol.

Commun en été et en automne sous les feuillus, il a une nette préférence pour les chênes. Médiocre comestible.

Bolet rude gris-brun ☺

Leccinum aerugineum
(Fr.) Lannoy & Estadès

Ce bolet a un chapeau de 6 à 12 cm, convexe, blanchâtre puis ochracé avec du vert-de-gris ou du bleuâtre surtout vers la marge. Les longs tubes écartés du stipe sont blanchâtres puis brunâtres, à pores concolores. Le stipe blanchâtre puis brunâtre vers le centre est plus ou moins taché de vert ou de vert bleuâtre. La chair blanchâtre est tachée de rose ou de verdâtre dans le stipe, devenant faiblement rosâtre sous l'action du formol. Cette espèce n'est pas très courante, mais ressemble à beaucoup d'autres espèces du même genre, que seuls les mycologues avisés sont capables de différencier. Aucun n'est toxique, mais leur chair molle incite peu à tenter l'aventure culinaire.

Bolet rude à chair rose ☺

Leccinum roseofractum Watling

Cet autre sosie a un chapeau de 6 à 12 cm, hémisphérique puis convexe, velouté feutré en séchant, brun châtain à brun grisâtre et enfin brun noirâtre. Les tubes crème puis ochracé brunâtre s'ouvrent par des pores ochracés à brunâtre pâle. Le stipe assez robuste s'épaissit vers le bas, blanchâtre et couvert de squamules bistre organisées plus ou moins en réseau vers la base, lui conférant un aspect noirâtre. La chair rapidement rosissante à rougissante devient rose saumoné vif au formol.

C'est une espèce automnale des bouleaux, comme le très commun *Leccinum scabrum*, tous deux comestibles mais plus ou moins appréciés suivant les goûts de chacun.

Bolet de l'épicéa ☺

Leccinum piceinum Pilát & Dermek

Cet autre Bolet rude présente un chapeau de 5 à 15 cm, hémisphérique puis plan-convexe, velouté, à marge appendiculée brun roux orangé à rouille. Les longs tubes blanchâtres puis grisâtres brunissent sur la fin alors que les pores blanchâtres puis grisâtres se tachent d'ochracé. Le stipe blanchâtre est orné de squamules grisâtres puis brun noirâtre. La chair légèrement violacée dans le chapeau rosit lentement puis noircit dans le haut du stipe, parfois avec du vert à la base.

Comme tous les *Leccinum* (Bolets rudes ou encore raboteux), ils sont ectomycorhizogènes. Ces derniers vivent en association avec les épicéas et parfois les sapins. Tous réputés assez médiocres comestibles.

Bolet framboise

Xerocomus rubellus (Krombh.) Quél.

Il se présente avec un chapeau de 8 à 10 cm, convexe puis plan, à revêtement velouté et sec caractéristique du genre *Xerocomus*, d'un rouge carmin à rose soutenu, teinté d'ochracé à la fin et à marge plus pâle. Les tubes adnés, jaune pâle puis jaune olivâtre pâle, ont des pores anguleux, jaune pâle puis jaune d'or peu bleuissants au toucher. Le stipe plus ou moins ventru et atténué à la base est pruineux, jaune en haut, jaune lavé de rouge en bas. La chair assez molle est crème à jaunâtre clair, brun rougeâtre à la base du stipe, piquetée de rouge carmin et un peu bleuissante surtout près des tubes.

Il se plaît dans les forêts claires de feuillus, surtout de chênes, dans les clairières, les lisières, souvent le long de cours d'eau ou les bords de mares dont il recherche l'humidité. Non toxique, sa chair molle et insipide n'incite guère à le consommer.

Bolet tomenteux

Xerocomus subtomentosus (L.) Quél.

Son chapeau de 5 à 10 cm, hémisphérique puis convexe et enfin plan, dont la marge n'est pas excédentaire, possède un revêtement sec et finement velouté, peu ou non craquelé, jaune olivâtre, brun jaunâtre pâle puis parfois brun rougeâtre. Les tubes échancrés ou légèrement décurrents sont jaune vif puis olivâtres dans l'extrême vieillesse, avec des pores assez amples, irréguliers et anguleux, jaune assez vif caractéristique puis jaune ochracé et enfin olivâtre. Le stipe atténué à la base est plus ou moins strié ou ridé avec un vague réseau grossier, souvent coudé à la base, brun jaunâtre, fibrillé ou floconneux de brun rougeâtre ou de brun roux. Sa chair jaunâtre pâle, rosâtre dans le stipe, très peu bleuissante, est assez molle, de saveur douce.

Il est assez commun dans les forêts de feuillus parfois mêlés avec des conifères. Mis à part le Bolet bai, les autres *Xerocomus* restent de modestes comestibles à chair molle et peu goûteuse.

Bolet bai ☺☺

Xerocomus badius (Fr.) Kühner

Le chapeau de 3-15 (25) cm hémisphérique puis pulviné et enfin aplani est de couleur bai brun à brun chocolat assez uniforme à marge épaisse, enroulée puis arrondie, obtuse, régulière, concolore au chapeau, à revêtement lisse, sec à sublubrifié et visqueux par temps humide. Les tubes adnés et facilement séparables crème citrin verdissent au toucher et à la coupe ; les pores moyens et anguleux, concolores aux tubes, deviennent bleu verdâtre dans les blessures. La chair épaisse, ferme, devient molle dans l'âge, pâle, à odeur faible et de saveur douce. Elle bleuit à la cassure et elle est fibreuse à grenue dans le cortex du pied et grisâtre. Le stipe cylindracé, robuste, court, est parfois renflé au milieu, plein, ferme, non réticulé, marqué de fines chinures longitudinales, feutré brunâtre clair sur fond jaune ochracé. C'est une espèce acidophile venant au sol sur un humus riche, parfois sur les souches très décomposées de conifères, plus rarement de feuillus comme les châtaigniers, de l'été à l'automne. Mycorhizogène, comme deux ou trois autres bolets, il peut néanmoins occasionnellement vivre en saprotrophe sur la matière organique végétale déjà très décomposée. Il fait partie des champignons malheureusement réputés pour concentrer les radioéléments. Il reste cependant un très bon comestible, souvent abondant, dont le bleuissement de la chair, qui est dû à une oxydation, ne gâche en rien le goût excellent et la chair ferme.

Trompette des morts ☺☺

Craterellus cornucopioides
(Linné : Fr.) Persoon

Le chapeau de 2 à 10 cm est en forme de « trompette », fortement déprimé et ouvert au centre sur l'intérieur du stipe, à surface un peu rugueuse ou finement tomenteuse, brun noirâtre à noir, parfois plus pâle, gris brun avec une marge finement enroulée. L'hyménium est à peine veiné, mais parfois avec quelques veines anastomosées, brunâtre gris pâle à gris terne. Le stipe est formé dans le prolongement du basidiome, creux, subconcolore à l'hyménium et plus noir à la base.

La chair est mince, fragile, grise, avec une odeur un peu fruitée et une saveur douce.

C'est une espèce courante qui vient plutôt en troupes sous les feuillus : hêtre surtout, et aussi chêne, noisetier, châtaignier… Attention, cet excellent et très commun comestible peut entraîner des occlusions intestinales en raison de la consistance fibreuse de sa chair particulièrement indigeste (nombreux cas rapportés).

Girolle (Jaunotte, jauniré, chanterelle jaune...) ☺☺☺

Cantharellus cibarius (Fr. : Fr.) Fr.

Le chapeau 4-8 (10) cm, d'abord convexe, puis plus ou moins plan et enfin déprimé en coupe, est entièrement couleur jaune d'œuf, parfois assez vif. La marge est enroulée, mince, irrégulière, plus ou moins lobée, à revêtement sec, glabre à sublisse. Les plis sont très décurrents, épais, avec généralement des veines parfois anastomosées dans l'espace séparant ces plis, jaunes comme le chapeau. Le stipe est cylindracé, atténué à la base, plein, glabre, de couleur jaune d'œuf. La chair est épaisse, compacte, fibreuse dans le stipe, de couleur blanc crème, à odeur aromatique assez forte, très agréable, de saveur douce et fruitée, mais parfois amarescente à l'état frais.

Elle pousse en groupes dans les forêts sur sols siliceux. Très courante autrefois, elle est en régression eu égard à l'exploitation forestière et à des pratiques de récolte intensive, classée en liste rouge des espèces menacées dans certaines régions. Il existe plusieurs espèces proches, variétés et formes en Europe et à travers le monde.

Cantharellus subpruinosus **Eyssart. & Buyck JJ.**

Craterellus tubaeformis pousse très souvent en touffes denses. On prendra garde à les cueillir séparément, afin de prévenir une récolte intempestive et malheureuse, de petits cortinaires souvent très toxiques qui gravitent autour.

Chanterelle en tube (Chanterelle d'automne)

☺☺☺

Craterellus tubaeformis
(Bulliard : Fr.) Eyssartier

Le chapeau 2-6 cm est jaune verdâtre à brunâtre, d'abord convexe plus ou moins étalé, ombiliqué, puis infundibuliforme, le centre souvent perforé et créant une ouverture vers l'intérieur du stipe.
La marge est mince, enroulée, puis ondulée, denticulée, plus jaune que le chapeau. Le revêtement est sec, d'abord lisse, puis finement squamuleux. Les plis sont bien marqués, espacés, interveinés, décurrents, d'abord subconcolores au chapeau puis pâlissant pour devenir gris blanchâtre. Le stipe est plus ou moins cylindracé, un peu évasé au sommet, parfois sillonné longitudinalement, creux, jaune souvent teinté d'olivâtre, glabre.
La chair est mince, souple, de couleur crème plus ou moins grisonnante ou à reflets olivacés. L'odeur fongique est agréable et la saveur est douce.
Elle est grégaire dans les forêts de conifères humides.

Lepista nuda.
On peut observer ici l'espèce à l'état sauvage en forêt de hêtres et ci-dessous en plot de culture (forme domestiquée).

Pied bleu ☺

Lepista nuda (Fr. : Fr.) Cooke

Le chapeau de 6-12 (18) cm est convexe puis étalé, charnu, largement mamelonné, un peu pruineux au début puis glabre, gris à violacé, brunâtre à la fin. La marge reste longtemps enroulée, puis droite, mince, ondulée, blanchâtre à subconcolore et dont le revêtement est séparable. Les lames sont plutôt serrées, galbées, séparables, lilacines parfois ochracées à reflets violacés à la fin, avec l'arête des lames aiguë, entière ou parfois érodée. Le stipe cylindracé est parfois un peu clavé, fibrillo-rayé, vite creux, violacé, parfois un peu pruineux de blanc au sommet. La chair est plus ou moins épaisse, assez tendre, souple, blanchâtre à lilacin vers l'extérieur.

L'odeur est agréable, assez complexe, un peu farino-spermatique et fruitée ou acidulée et la saveur est douce.
Il vient en forêt, mais en fait il est très ubiquiste sous feuillus et surtout sous conifères, souvent en groupes, en automne et même en hiver.

Spécimens issus de culture.

Sparassis crépu ou Chou-fleur

Sparassis crispa Wülfen : Fr.

Champignon en forme de chou-fleur voire d'éponge, pouvant atteindre 20 à 30 cm et parfois plus. Le stipe indistinct est comme un tronc noueux terminé par de courts rameaux lobés, aplatis et contournés, lisses, dont l'hyménium est tourné vers le sol. La chair de consistance élastique, à couleur jaunâtre puis roussissante, a une odeur et une saveur agréables.
Cette espèce pousse parfois dès le printemps au pied des troncs de conifères et surtout des pins.

Sparassis laminé

Sparassis laminosa Fr.

Cette espèce plus coriace que la précédente, aux lobes moins fripés, vient de préférence sous les feuillus.

Pied-de-mouton ☺

Hydnum repandum Linné : Fr.

Le chapeau 5-12 (20) cm d'abord convexe puis plan-convexe devient déprimé avec l'âge, à surface souvent un peu bosselée, blanc crème à ochracé pâle mêlé de rosé-orangé. La marge est épaisse, entière, d'abord un peu enroulée puis ondulée, lobée. Le revêtement est tomenteux à sublisse. Les aiguillons adnés à subdécurrents sont très serrés, longs de 4-6 (8) mm, facilement séparables, blanchâtres à crème. Le stipe est cylindracé, parfois trapu, parfois élancé, central ou excentré, plein, d'abord finement tomenteux puis glabre, blanc à blanc crème ou jaunâtre, souvent taché d'ochracé vers la base. La chair est ferme, épaisse, homogène, compacte, blanc crème virant à l'orangé pâle à la coupe. L'odeur est agréable et la saveur généralement douce ou un peu amère chez les spécimens plus âgés.
Il pousse dans les forêts de feuillus et de conifères, assez ubiquiste.

Hydne roussissant

Hydnum rufescens Schaeffer : Fr.

Le chapeau est convexe puis plan-convexe, enfin déprimé au centre, orangé ochracé ou orangé saumon ou parfois un peu orangé fauve, pâlissant en vieillissant. La marge est d'abord enroulée puis droite. Le revêtement est soyeux à tomenteux puis sublisse au centre. Les aiguillons sont adnés à subdécurrents, moyennement serrés, longs de 3-5 mm, jaune orangé à rosé saumon. Le stipe est cylindracé, plein, généralement assez fin, finement tomenteux, blanchâtre parfois mêlé de teintes carnées.

La chair est assez épaisse, ferme, homogène, blanchâtre teintée de carné ; l'odeur est faible mais agréable et la saveur est douceâtre ou amarescente.

Il vient dans les forêts plutôt sous feuillus ou sous conifères, souvent en montagne sur sol acidocline.

Clitopilus prunulus. **On prendra bien soin de ne consommer que les exemplaires mûrs avec les lames colorées de rose par les spores, ce qui évitera des confusions fâcheuses avec des clitocybes toxiques.**

Clitopile petite prune ou Meunier ☺

Clitopilus prunulus (Scopoli : Fr.) Quélet

Le chapeau 3-8 (10) cm d'abord convexe puis étalé est plus ou moins déprimé dans l'âge, à revêtement subvelouté ou lubrifié par temps humide, un peu glacé, blanchâtre nuancé de grisâtre et parfois marqué de guttules translucides, à marge mince, longtemps enroulée, ondulée à lobée et concolore. Les lames sont décurrentes, minces, serrées, inégales, peu larges, séparables, blanchâtres puis rose carné assez pâle et leur arête est aiguë et entière. La chair assez épaisse, humide, molle, blanc à crème exhale une odeur forte de farine fraîche et une saveur douce rappelant l'odeur. Le stipe est cylindracé, souvent court, parfois un peu renflé à la base, plein, fibrillo-rayé dans la partie supérieure, tomenteux à la base et blanchâtre.

Cette espèce croît dans les forêts, ses lisières et clairières, généralement dans les endroits herbeux sous les feuillus et les conifères. Comestible mais attention aux clitocybes blancs toxiques.

Morille élevée ☺☹

Morchella elata Fr. : Fr.

L'ascome haut de 5-7 cm et large 4-5 cm est conique, élancé, de couleur fauve à reflets olivacés, avec des alvéoles amples, sériées, plus ou moins rectangulaires, qui sont séparées par des côtes primaires allongées, noirâtres, et des côtes secondaires transversales. Le stipe est cylindrique, égal, creux, grisâtre à ochracé, généralement sillonné dans la partie supérieure, et sa surface est furfuracée. La chair blanchâtre à plus ou moins grisâtre n'a qu'une odeur fongique faible.

Cette morille printanière pousse plus volontiers en forêt, souvent sous les résineux et surtout sous épicéas, sur des sols généralement calcaires avec une préférence pour la montagne. C'est une espèce toxique quand elle est consommée crue. Elle contient des hémolysines, toxines qui sont détruites par forte chaleur !

Gyromitra esculenta est une espèce montagnarde des résineux.

Gyromitre « comestible » ☠

Gyromitra esculenta (Pers. : Fr.) Fr.

Ce drôle de champignon ressemble à une cervelle posée sur un pied.
Le chapeau creux est en effet cérébriforme plus ou moins arrondi, brun rouge, brun sombre et parfois plus clair ou brun jaune. Il est soudé au stipe creux lui aussi, court, sillonné irrégulièrement, lacuneux et blanc.
On le rencontre souvent en montagne, sur les sols acides mais parfois sur sol calcaire acidifié par les aiguilles des résineux. Il préfère les pins sylvestres où il vient notamment sous les vieilles branches tombées au sol ou parmi les écorces.

La traduction littérale du latin *esculenta* est : « comestible ». Cependant, et bien qu'il soit toujours consommé de nos jours, ce champignon est responsable de plusieurs cas d'intoxications mortelles quand les champignons ont été consommés crus ou mal cuits, en quantité importante et au cours de repas répétés. Il peut être consommé avec modération après dessiccation, mais il est interdit à la vente.

Paxillus involutus. Consommé par certaines personnes voici encore peu de temps, il est désormais considéré comme espèce mortelle.

Paxille enroulé ☠

Paxillus involutus (Batsch : Fr.) Fr.

Le Paxille enroulé a longtemps été considéré comme comestible, quoique bien médiocre. Cependant, ces dernières années, on lui attribue des cas d'intoxications mortelles.

Son chapeau de 4 à 15 cm de diamètre, parfois davantage, est brun ocre à brun cannelle, mamelonné dans l'extrême jeunesse ; il s'étale ensuite jusqu'à devenir déprimé, la marge cannelée et feutrée restant longtemps enroulée vers les lames, d'où son épithète. Les lames ocre se tachent de brun au toucher, fragiles. Le stipe est généralement plus clair que le chapeau, nu. La chair a une odeur et une saveur un peu aigre-douce.

C'est une espèce ubiquiste, qui vient dans les prés, les pelouses, également dans les bois, indifféremment sous feuillus ou résineux.

Toxique consommé plusieurs fois, même cuit. Il détruit des cellules du sang et attaque les reins, il contient en outre de la muscarine.

Paxillus rubicundulus.
Cette espèce proche du précédent, liée aux aulnes, est également réputée mortelle.

Paxille rubicond ☠

Paxillus rubicundulus P.D. Orton

Comme le Paxille enroulé, le Paxille rubicond a longtemps été considéré comme comestible. Cependant, ces dernières années, on lui attribue des cas d'intoxications mortelles.
Il se caractérise par un chapeau de 3 à 10 cm, ocre, dont le revêtement présente vite des écailles disposées radialement, avec une marge enroulée seulement dans la jeunesse et devenant très fine à maturité. Les lames sont jaunes à ocre, tachées de brun-roussâtre au toucher avec un stipe jaunâtre et cylindrique mais dont la base se termine souvent en pointe.

Cette espèce vient strictement sous les aulnes glutineux.

Gyromitra gigas est une espèce qui pousse souvent sur les débris végétaux des conifères.

Gyromitre géant ☠

Gyromitra gigas (Krombholz) Cooke

C'est le sosie du Gyromitre « comestible » mais en plus gros et de couleur moins sombre.
Le chapeau creux et irrégulièrement cérébriforme est plus ou moins arrondi, ocre brun à brun foncé mais généralement sans teinte roussâtre. Le stipe est blanchâtre, court et partiellement creux. Il vient surtout dans les bois clairs de feuillus, plus rarement sous les résineux, souvent en montagne, sur le sol meuble, dans les débris lignicoles ou dans l'humus. Rare, il vient généralement plus tardivement que son cousin *G. esculenta*.

Mortel cru ou mal cuit, il est parfois consommé bien cuit, avec modération et uniquement après dessiccation.

Certains champignons comme les gyromitres renferment des toxines dont certaines sont labiles et volatiles, véritables poisons responsables d'intoxications aiguës. Plus généralement, il faut être prudent concernant les risques liés à la consommation des helvelles et autres discomycètes (champignons en forme de disque) comme les pézizes, y compris les morilles qui contiennent entre autres des hémolysines, qui ne sont détruites qu'à la cuisson, associées à d'autres toxines encore mal connues de nos jours.

Les champignons des prés, des clairières et des haies

On a coutume de courir les bois à l'automne; un détour par les haies, les prés-bois et les prés eux-mêmes peut donner de grandes satisfactions aux chercheurs de champignons comme aux mycologues. Dès le printemps, ces milieux peuvent être le théâtre d'agréables surprises. On fera juste attention de ne pas récolter des espèces dans des prairies ayant fait l'objet de traitements pour l'agriculture, on respectera les propriétés privées, les us et coutumes ainsi que la législation en vigueur. Le panier sera la meilleure façon d'emporter sa récolte, à l'abri des fermentations indésirables. Il servira en outre de semeur pour les spores des espèces récoltées. Un couteau sera nécessaire, afin de nettoyer les pieds des spécimens sur place.

Le printemps réserve quelques belles surprises avec les Entolomes des haies ou les Morilles, mais l'automne est véritablement la saison des champignons.

Truffe du Périgord (Diamant noir) ☺☺☺

Tuber melanosporum Vittadini

L'ascome de 2-5 (9) cm, globuleux à tuberculeux, bosselé, d'abord rougeâtre puis noircissant, à surface verruqueuse (verrues en forme de pyramide, larges de 3 à 5 mm), est marquée çà et là de crevasses longitudinales. La gléba est tendre, grise puis noirâtre violacé à maturité des spores, marbrée de veines très ramifiées, feutrées et blanchâtres.
Cette espèce rare est souvent cultivée dans le Périgord et le Var. Elle vient sur des sols caillouteux, calcaires, en symbiose mycorhizienne avec les chênes ou d'autres feuillus comme les noisetiers ou les charmes, isolée ou en petits groupes. Elle n'est mûre et donc consommable qu'en hiver.

Morille comestible ☺☺☺

Morchella esculenta (L.) Pers.

L'ascome haut de 6-7 cm et large de 5-10 (16) cm, exceptionnellement davantage, de forme généralement arrondie, de couleur jaune ochracé, possède des alvéoles amples plus ou moins réguliers et arrondis, séparés par des côtes concolores ou plus sombres. Le stipe assez robuste, creux, blanchâtre à ochracé pâle, souvent élargi à la base, possède une surface très légèrement furfuracée et parfois sillonnée. La chair tendre est fragile et concolore au stipe, pratiquement sans odeur.

Il s'agit d'une espèce printanière qui croît à l'orée des bois, dans les haies ou les parcs souvent en lisière de forêt ou sur les bords des rivières. Nous attirons l'attention sur le fait que toutes les morilles, qu'elles soient rondes, ovoïdes ou coniques, blondes ou noires, contiennent des substances toxiques, les hémolysines, qui sont détruites après cuisson. Il est donc totalement à proscrire de les consommer crues ou insuffisamment cuites. La meilleure façon de les conserver est la dessiccation, ce qui après réhydratation augmente considérablement leur saveur.

Les morilles peuvent provoquer des syndromes neurologiques (dits syndromes cérébelleux) après consommation d'une grande quantité. Le syndrome intervient environ 12 heures après l'ingestion et provoque vertiges, tremblements, pertes d'équilibre, problèmes digestifs et hallucinations. Chimiquement, les produits responsables sont encore inconnus.

Helvelle crépue ☹

Helvella crispa (Scopoli : Fr.) Fr.

Le chapeau de 1,5-6 cm est un peu en forme de selle mais plus généralement irrégulier de 2 à 3 lobes, à hyménium blanchâtre à crème en vieillissant, face externe pubescente, brunâtre pâle, un peu ochracé. La chair est blanchâtre à odeur nulle et de saveur insipide. Le stipe est allongé, creux, blanchâtre, à surface finement pubescente, avec des côtes longitudinales, souvent anastomosées, un peu élargi à la base.

On rencontre cette espèce çà et là en automne, dans les forêts, surtout sous conifères. Elle est très toxique crue et il est fortement souhaitable de mettre en garde les consommateurs sur les risques liés à la consommation des Helvellacées car elles contiennent des gyromitrines toxiques. Voici une liste non exhaustive d'espèces incriminées : *Gyromitra esculenta, G. gigas, G. infula, Helvella crispa, H. lacunosa, H. macropus, H. elastica,* ainsi que *Otidea onotica, Cudonia circinans, Leotia lubrica, Spathularia flavida* et *Neobulgaria pura.*

Helvelle lacuneuse ☹

Helvella lacunosa Afzel.

Plus grise et moins crispée que la précédente, elle pousse plus volontiers dans la mousse des milieux humides, voire dans les milieux rudéraux comme le bord des routes sur sol sableux.

Pézize veinée (Oreille de cochon) ☺

Disciotis venosa (Pers.) Arnould

Ce discomycète présente une forme plus ou moins hémisphérique, cupuliforme à étalé de 5 à 10 (15) cm, au centre largement ridulé, onduleux, veiné et enfin plissé. La face supérieure fertile (hyménophore) est brun fauve à brun foncé. La face externe est blanchâtre et furfuracée (comme une pruine granuleuse). La marge est ondulée, souvent incurvée, fragile puis déchirée avec l'âge. Le réceptacle est porté par un pseudostipe très court et côtelé. La chair assez fine (1 à 2 mm), est cassante comme du verre, blanche à la coupe, dégageant une forte odeur caractéristique d'eau de Javel, qui fort heureusement disparaît à la cuisson. Cette espèce printanière, aussi savoureuse que les meilleures morilles, peut être abondante sur les terrains argileux, sous les feuillus, souvent parmi l'Ail des ours. Pour sa consommation, on prendra les mêmes précautions que pour les morilles.

Sarcophaeria coronaria.
Il faut se méfier de cette Pézize en forme de tulipe, poussant sous les pins en terrain calcaire.

Pézize tulipe ☠

Sarcosphaera coronaria (Jacquin) Schröter

L'ascome de 6-15 (30) cm et haut de 5-10 (15) cm, sessile, est d'abord semi-hypogé et sort parfois à peine du sol, tuberculiforme, creux et avec un léger orifice ovale sur la partie supérieure, puis il devient cupuliforme et s'ouvre en étoile (ou en forme de tulipe), par déchirement de la chair épaisse, jusqu'à 6 mm, blanche, parfois teintée de jaunâtre avec l'âge et sans odeur ni saveur particulière. La face interne est lilacin brunâtre tandis que la face externe reste blanchâtre.

C'est une pézize qui vient sur sol calcaire, de préférence sous épicéas, souvent isolée mais parfois en grandes troupes au printemps. Parfois consommée avec modération, quoique piètre comestible, elle a causé plusieurs cas d'intoxications mortelles. Les toxines étant concentrées davantage dans le revêtement (la peau), il est indispensable de l'éplucher et de bien la cuire, si l'on veut tenter le diable.

Lépiote élevée, Coulemelle ☺

Macrolepiota procera (Scop. : Fr.) Singer

Dans son extrême jeunesse, ce champignon ressemble à une grosse baguette de tambour, puis à un parasol une fois le chapeau déployé. Son chapeau peut atteindre 30 cm de diamètre. Le revêtement est brunâtre pâle couvert d'écailles brunes avec un mamelon aplati brun foncé. Le stipe porte un anneau double épais et complexe, mais coulissant et caractéristique de l'espèce. Il se termine par un gros bulbe allongé et il est cerclé de chinures brun sombre moins denses dans le haut.

On rencontre principalement cette belle espèce dans les prés, mais aussi sur les bords de chemins, dans les clairières et jusqu'en forêt. C'est une espèce commune et un bon comestible recherché par les gastronomes, mais il faut rejeter le stipe trop dur, et il arrive (très rarement) que ce champignon soit mal supporté et provoque coliques ou nausées. De plus il y a risque de confusion avec des petites lépiotes toxiques, c'est pourquoi il est préférable de ne consommer que les grands spécimens récoltés dans des endroits sains.

Macrolepiota rhacodes var. *venenata* est une variété toxique des jardins et autres endroits rudéraux.

Lépiote déguenillée variété vénéneuse ☹

Macrolepiota rhacodes var. *venenata* (Bon) Gminder (2003), syn. *Chlorophyllum rhacodes*

Elle présente un chapeau de 5 à 20 cm, ovoïde d'abord lisse puis convexe, s'étalant ensuite en parasol, beige à fauve clair devenant plus foncé au centre, couvert de grandes écailles plus ou moins retroussées de couleur beige ochracé à gris brunâtre au disque mais plus claires et débordant sur la marge. Les lames sont libres, fines et serrées, larges, de couleur blanche à crème, rosissant au froissement. Le stipe droit et lisse est creux, bulbeux à la base, de couleur blanchâtre à blanc grisâtre devenant brunâtre en vieillissant, rougissant à la pression ou dans les blessures, portant un anneau double, complexe et coulissant, lacéré en périphérie.

On trouve cette variété à partir du mois de juin et jusqu'à la fin de l'automne dans les jardins, les parcs de ville, sur les tas de compost, près des tas de fumier ou de matières organiques diverses. Elle est souvent responsable de troubles digestifs, généralement sans gravité.

Lepiota brunneoincarnata. Cette petite lépiote, heureusement peu courante, est tout simplement mortelle.

Lépiote brun incarnat ☠

Lepiota brunneoincarnata
Chodat & Martin

Cette petite lépiote possède un chapeau ne dépassant pas les 5 cm, d'un brun vineux plus foncé au disque et maculé d'écailles brun rosâtre à brun violacé. Les lames libres sont pâles avec l'arête finement échancrée. Le stipe brun rose est guirlandé d'écailles concolores à partir de la base, tandis que le haut est tout juste fibrilleux dans sa zone annulaire. La chair est blanche à rouge rosâtre avec une faible odeur fruitée.

On trouve cette espèce en lisière de forêt, dans les parcs de ville, mais aussi dans les dunes boisées du littoral.
Elle ne dépasse guère les 5 cm de haut et peut donc difficilement être confondue avec les grandes lépiotes comestibles.

Lepiota pseudohelveola.
Récolte de la dune blanche
du littoral atlantique.

Lépiote ressemblant à Helveola ☠

Lepiota pseudohelveola Kühner ex Hora

Le diamètre du chapeau est généralement compris entre 1,5 et 5 cm, brunâtre-rosé ou brun à brun gris, à revêtement écailleux et dont les écailles sont légèrement dressées au disque. Les lames assez serrées sont d'un blanc pur. Le stipe brun rosâtre est couvert de fibres floconneuses sous l'anneau étroit et membraneux portant souvent en périphérie inférieure des granulations plus foncées. Son odeur est faible mais agréable.

Elle pousse dans les forêts relativement riches en humus, parfois dans les parcs des villes. Elle est assez rare.

Parmi les lépiotes, sur environ 90 espèces, une dizaine de grosses espèces sont comestibles, mais toutes les autres sont suspectes, toxiques ou mortelles comme celles du groupe Helveola, dont la chair rosit à l'air et qui ne compte pas moins d'une quinzaine d'espèces très dangereuses.

Lepiota josserandii. Peu courante des milieux ensoleillés.

Lépiote de Josserand ☠

Lepiota josserandii Bon & Boiffard

C'est une petite lépiote dont le chapeau n'excède pas 4 ou 5 cm, rose brunâtre vineux, peu charnu, avec un mamelon brun peu net et couvert de squamules beige ochracé rosâtre sur fond pâle. Les lames libres sont blanches avec parfois l'arête rose vineux. Le stipe qui peut atteindre 7 cm de haut est un peu squamuleux lui aussi, ocre rose, portant un pseudo-anneau laineux apprimé. La chair blanche exhale une odeur fruitée agréable assez forte.

Elle fréquente les parcs, les taillis, les jardins avec une tendance rudérale et hélio-thermophile.

Agaric des trottoirs ☺

Agaricus bitorquis (Quélet) Saccardo

Le chapeau de 5-12 cm est subglobuleux, puis convexe et aplani au centre, parfois déprimé et/ou bosselé, de couleur blanc sale, parfois légèrement ochracé par endroits, à marge épaisse enroulée puis arrondie, striée en dedans, concolore au chapeau. Les lames très serrées, inégales, étroites, de couleur gris rosé pâle puis brun sombre. L'arête des lames est aiguë, blanchâtre.

Le revêtement est séparable, membraneux, très épais et tenace, non élastique, sec. Le stipe est cylindrique, un peu radicant, plein, ferme, blanchâtre plus ou moins teinté d'ochracé ou de brunâtre. La partie inférieure est plus ou moins engainante par un anneau volvaire, porteur d'un anneau double et membraneux, blanchâtre sur la face inférieure, ochracé sur la face supérieure. La chair est très épaisse, compacte, blanche, parfois faiblement rougissante, avec une odeur fongique assez forte et une saveur douce.

Ce champignon robuste et ferme pousse sur le bord des chemins, dans les terrains vagues et surtout en zone urbaine auprès des arbres sur les trottoirs, mais aussi et fort heureusement dans des milieux naturels. Il faut donc proscrire toutes récoltes susceptibles d'emmagasiner des pollutions.

Agaric bisporique, Champignon de Paris ou de couche ☺

Agaric bisporus (Lange) Imbach

Le chapeau 5-10 cm est d'abord subglobuleux puis convexe, blanc pur au début puis couvert de fibrilles brun roussâtre, à marge appendiculée. Les lames sont gris rosé puis bistre et l'arête des lames concolore. Le stipe est cylindrique, robuste, fibreux, blanc avec un anneau cotonneux, blanc. La chair est ferme, blanche, un peu salie de roussâtre avec l'âge, l'odeur est agréable et la saveur fongique douce.

Le champignon de couche ou de Paris pousse à l'état sauvage dans les champs très fumés, parfois dans les jardins, en bordure du littoral atlantique.
C'est l'un des champignons les plus cultivés et donc le plus consommés dans le monde. Suivant les procédés de culture, il peut cependant contenir certains éléments indésirables, heureusement en faible quantité.

Agaric des jachères (Boule de neige) ☺

Agaric arvensis Schaeff.

Cette imposante et remarquable espèce présente un chapeau de 7 à 15 cm, voire 20 cm, ferme, soyeux, globuleux devenant hémisphérique mais parfois tronconique puis convexe puis étalé, à marge enroulée, à cuticule soyeuse, d'abord blanc devenant jaunâtre à doré puis brun ochracé plus ou moins pâle et légèrement gercé, à lames étroites, blanches puis gris pâle, devenant rosée, puis brun pourpre et enfin brun noirâtre à maturité. Le stipe robuste, parfois légèrement floconneux sous le chapeau à l'état juvénile, concolore, à tendance jaunâtre en vieillissant surtout vers la base souvent renflée, porte un anneau blanc longtemps « soudé » à la marge du chapeau, ample et légèrement crénelé. La chair blanche et ferme exhale un léger parfum.

C'est principalement à l'automne qu'il faut rechercher cet excellent comestible, mais on peut aussi le trouver plus rarement à partir du printemps dans les prés pâturés, amendés ou non, dans les parcs, clairières, lisières des bois de feuillus. Attention aux confusions avec les Agarics jaunissants !

Agaric jaunissant ☹

Agaricus xanthodermus Génevier

Le chapeau 6-12 cm, subglobuleux, puis tronconique et enfin convexe plus ou moins étalé, est de couleur blanc de neige puis tâché de jaunâtre ou d'ochracé surtout au disque. Il se tache également de jaune au toucher mais pas de manière systématique et surtout à la marge, mince, incurvée, excédante et concolore au chapeau. Les lames sont serrées, inégales, minces, libres, gris pâle au début puis rose foncé et enfin brun sombre à la fin et leur arête est aiguë, entière et concolore.

Le stipe est cylindrique plus ou moins courbé, élancé, renflé par un bulbe basal un peu marginé, ferme, fistuleux, blanc à aspect brillant, se tachant de jaune avec un anneau assez ample, membraneux, persistant, présentant une « roue dentée » sur la face inférieure. La chair est moyennement épaisse, tendre, blanche mais jaunissant fortement au toucher, surtout dans le bulbe du stipe, à odeur subnulle ou iodée ou d'encre ou encore de phénol, et de saveur douce.

Rarement solitaire, ce rosé vient dans les jachères ou les pâturages, les jardins ou les parcs, en lisières de forêts, avec une tendance rudérale.

***Agaricus xanthodermus*. On reconnaît cette espèce à la coloration jaune qui apparaît surtout dans la chair du bulbe du stipe.**

***Agaricus xanthodermus* var. *meleagroides* (A. Pearson) Bon & Cappelli. C'est une espèce rudérale qui en plus d'être toxique récolte la pollution des sols.**

Pied violet des prés

Lepista personata (Fr.) Cooke

Champignon rare qui offre un chapeau de 7 à 12 cm, d'abord convexe puis s'étalant, à marge finement enroulée à lisse et devenant légèrement ondulée, aux teintes allant du gris beige rosé pâle au gris brunâtre mais plus pâle vers la marge, avec des lames échancrées, serrées, à lamelles intercalées, de couleur gris beige un peu rosâtre à brunâtre pâle. Le stipe robuste, typiquement court et épais, clavé, fibrilleux et pruineux, arbore des couleurs lilas à violet-lilas. La chair a une odeur agréable, paraissant fruitée ou parfois « pharmaceutique ».

Espèce en nette raréfaction dans les prés, prairies pâturées où elle pousse en groupes et souvent en cercles, à partir du milieu de l'automne jusqu'en hiver. En raison de la disparition de ses biotopes, elle figure en liste rouge des espèces menacées d'extinction.

Tricholome de la Saint-Georges (Avrillot, Mousseron)

Calocybe gambosa (Fr. : Fr.) Singer

Le chapeau de 5-20 cm, hémisphérique à convexe, puis un peu étalé à la fin est charnu, à revêtement parfois irrégulier mais généralement un peu velouté, blanchâtre à crème parfois plus foncé avec des tonalités orangées ou ochracées, à marge enroulée, épaisse et concolore. Les lames sont serrées, arquées, minces, inégales, blanc à blanc crème, à arête aiguë et entière. La chair est épaisse, ferme et blanche avec une odeur et une saveur très délicate subfarineuse et aromatique. Le stipe cylindracé est trapu, généralement court, plein, ferme, fibrilleux et blanchâtre.

Cet excellent comestible pousse souvent en ronds de sorcières pérennes et parfois luxuriants, de préférence sur des sols calcaires, dans les prés, les haies, dans les ronciers, en lisières de bosquets, au printemps.

***Calocybe graveolens* (Pers. : Fr.), syn. *Calocybe gambosa* f. *graveolens* (Pers.) est un sosie tout aussi bon comestible, à teinte plus ochracée.**

Hygrocybe de Berkeley 😐

Hygrocybe berkeleyi P.D. Orton & Watling, syn. *Cuphophyllus berkeleyi* (P.D. Orton & Watling) Bon

Ce bel hygrophore arbore un chapeau de 2 à 5 cm, hygrophane, d'un blanc pur ou hyaline quand il est imbu, convexe puis plat et parfois à léger mamelon devenant souvent déprimé avec l'âge. Le revêtement est lisse ou à peine lubrifié, viscidule à l'humidité et alors lavé de crème rosâtre. Les lames blanches décurrentes sont très espacées et épaisses. Le stipe souvent sinueux est atténué à la base, blanc mais rosissant souvent à la base.

La chair concolore est inodore et de saveur insipide.

Malgré cela, ce champignon est souvent considéré, à tort, comme un bon comestible. En revanche c'est une espèce en voie de raréfaction, car ses habitats disparaissent. Il pousse à l'automne jusqu'à l'approche de l'hiver, supportant les premières gelées, dans les prairies naturelles de fauche ou pâturées.

Hygrocybe blanc de neige

Hygrocybe virginea
(Wulfen) P.D. Orton & Watling

Très proche du précédent, il s'en distingue par un chapeau de 2 à 5 cm, convexe puis plat à marge mince légèrement striée par transparence, blanc pur mais parfois lavé de crème ou de rosâtre au centre. Les lames décurrentes un peu espacées sont blanches. Le stipe concolore est aminci à la base. La chair blanche, hyaline, est inodore et sans saveur.
On le trouve parfois en troupes dans les prairies et les pelouses en automne jusqu'au début de l'hiver.

Menacé comme tous ses congénères, c'est un bien piètre comestible.

Hygrocybe des prés

Hygrocybe pratensis (Fr.) Murrill

C'est le roi des prairies avec son chapeau de 3 à 5 cm, charnu, plus ou moins largement mamelonné et sa marge flexueuse, au revêtement parfois craquelé dans l'âge, d'un bel abricot ou orangé à ocre orangé pâle. Les lames peu serrées, épaisses, décurrentes et interveinées sont ocre jaune. Son stipe orangé est plus pâle que le chapeau. La chair chamois orangé pâle est inodore et sans saveur (ou agréable).

On le trouve dans les prairies et les pelouses. Comme l'espèce ci-dessus, ses habitats sont fortement menacés.

Réputé lui aussi comestible malgré une chair inodore et sans saveur, c'est une espèce à protéger comme la plupart des hygrophores.

Hygrocybe conique

Hygrocybe conica (Schaeff.) P. Kumm.

Ce petit champignon aux belles couleurs devient entièrement noir par la suite. Son chapeau de 2 à 4 cm, conique et assez pointu, lisse, est légèrement lubrifié, d'un beau rouge orangé à rouge vif mais finalement entièrement noircissant. Les lames sublibres sont jaunâtres à orangées, un peu grisonnantes. Le stipe assez long, fibrilleux, est jaune à orangé mais blanc en bas, également noircissant à partir de la base. La chair pâle, jaunâtre puis gris verdâtre, devient elle aussi noirâtre.

C'est un champignon courant de nos pelouses, estival ou automnal. Sans intérêt culinaire.

Hygrocybe à pied glutineux

Hygrocybe glutinipes (J.E. Lange) R. Haller Aar.

Le chapeau de 2 à 3 cm, convexe, peu charnu, à marge un peu striée, possède un revêtement glutineux, jaune à jaune citron, à légers reflets orangés. Les lames subdécurrentes et peu espacées sont jaune très pâle. Comme son nom l'indique, le tipe est très visqueux, d'un beau jaune. La chair mince, blanc jaunâtre, est inodore et sans saveur.
C'est une espèce automnale menacée des pelouses moussues. Sans aucun intérêt culinaire.

Hygrocybe vermillon

Hygrocybe miniata (Fr.) P. Kumm.

Ce petit champignon a un chapeau de 1 à 3 cm, convexe puis plat légèrement déprimé à marge striée par transparence, sec et finement squamuleux à écailles concolores d'un beau rouge vif peu pâlissant. Les lames adnées à échancrées et peu serrées sont rouges, pâlissant au rouge orangé et aux arêtes plus claires. Le stipe lisse et luisant, légèrement onduleux, est rouge mais jaune orangé à la base. La chair concolore est inodore.
C'est l'hôte peu courant des pelouses acides de plaine ou de moyenne montagne, de l'été à l'automne, profitant de la mousse pour conserver l'humidité dont il a besoin.

Hygrocybe presque ciré 😐

Hygrocybe paraceracea Bon

Cet élégant champignon possède un chapeau de 3 à 5 cm, relativement charnu, convexe et bassement mamelonné, à marge striée et à revêtement lubrifié d'aspect cireux (d'où son nom), jaune à centre plus orangé. Les lames adnées ou légèrement décurrentes, plus ou moins échancrées et peu serrées, sont jaune pâle. Le stipe est lubrifié puis sec, d'un splendide jaune vif. La chair jaune pâle et inodore ne révèle aucune saveur.
On le trouve dans les prés, les pelouses moussues, dans les clairières ou près-bois et jusque sur les terre-pleins centraux des routes, de la fin de l'été à l'automne. C'est une espèce à protéger comme toutes les espèces du genre.

Inocybe à lames minces ☹

Inocybe leptophylla G.F. Atk.,
syn. *Incoybe casimiri*

Cet inocybe possède un chapeau de 3 à 5 cm, convexe, dont le revêtement est hérissé au disque, plus laineux vers la marge, brun sombre aux reflets bistre chocolat légèrement pourpré et à marge brun roussâtre. Les lames ventrues à sublibres sont brunâtres. Le stipe trapu subégal ou faiblement clavé est squameux sous une zone annulaire plus ou moins nette, brunâtre et pruineux en haut. La chair brunâtre pâle dégage une légère odeur fongique peu agréable.

Cette espèce à tendance lignicole pousse sous les feuillus humides mêlés, comme les saules, ou sur les vieilles souches pourries ou les racines enterrées. C'est une espèce toxique, comme la grande majorité des inocybes.

Inocybe patouillardii.
Espèce rare et printanière à ne pas confondre avec le Tricholome de la Saint-Georges.
Photo J.-M. Moingeon

Inocybe de Patouillard ☹

Inocybe patouillardii Bresadola

Le chapeau de 4-7 (10) cm, conique puis convexe, souvent à large mamelon, fibrilleux à soyeux, est blanc puis taché de rougeâtre au toucher et devient briqueté ensuite. Les lames larges, blanchâtres puis gris brunâtre, rougissent comme le chapeau. Le stipe à peu près cylindrique avec la base parfois un peu renflée, fibrilleux, est concolore au chapeau. La chair, blanchâtre, rougit faiblement à la coupe. Elle a une odeur fruitée puis terreuse à la fin.

On le rencontre sur les coteaux calcaires, dans l'herbe, parfois en lisière ou aux bords des chemins, au printemps.
(Les champignons du genre Inocybe, soit environ 350 espèces, sont tous considérés comme toxiques, sauf l'Inocybe du Jura (*Inocybe jurana*) qui peut être consommé avec une certaine prudence en raison des confusions possibles.)

Charbon du maïs ☺

Ustilago maydis (DC.) Corda

Ce champignon se présente sous forme de grosses galles d'abord blanchâtres, puis rose violacé ou grisâtres, libérant une poussière noire à maturité.

Il vient principalement sur les feuilles, les tiges, les panicules (inflorescences mâles) et les épis (inflorescences femelles) des plants de maïs. Très présent mais combattu dans nos cultures, il est employé dans les *tacos*, *quesadillas* et soupes au Mexique, où il est considéré comme un mets de choix et porte parfois le nom de Truffe mexicaine : ce champignon du maïs est le caviar aztèque. Dénommée *huitlacoche*, le sporophore possède une teneur en glucides supérieure aux autres champignons, ce qui lui confère une saveur sucrée.

Volvariella gloiocephala poussant dans un champ de maïs en jachère, consommation à proscrire absolument dans ces conditions de récolte.

Volvaire gluante ☺

Volvariella gloiocephala (DC.) Boekhout & Enderle

Cette remarquable espèce présente un chapeau de 5 à 10 cm voire plus, ovoïde puis conique devenant campanulé puis s'aplanissant avec mamelon, à marge lisse, très visqueux par temps humide, de couleur blanchâtre à grisâtre et parfois gris verdâtre pâle, à lames libres, fines, serrées et ventrues, avec lamelles et lamellules intercalées, de couleur blanche à blanchâtre devenant rosâtre à gris rosâtre à maturité des spores. Le stipe sans anneau est ferme, cylindrique, s'épaississant vers la base enfermée dans une volve fragile profondément enfouie, de couleur blanche, blanchâtre à grisâtre. La chair exhale une faible odeur raphanoïde (odeur de radis).

On trouve cette espèce très courante dans les champs labourés, les pâturages, les tas de compost et de fumier, mais aussi dans les surfaces herbeuses et paillées où paissent les animaux, du début du printemps à la fin de l'automne. Ses tendances nitrophiles doivent inciter à la prudence si elle est récoltée sur des champs régulièrement cultivés, d'autant qu'elle accumulera les engrais, les fongicides et pesticides qui y auront été déversés.

Psilocybe lancéolé (Bonnet de lutin) ☹

Psilocybe semilanceata (Fr.) P. Kumm.

Cette charmante espèce présente un chapeau de 0,5 à 2 cm, conique à sommet très pointu, brun-jaune gris olive à l'humidité, visqueux, marge finement striée, avec des lames d'un gris olive pâle puis noir pourpré à maturité. Le stipe est très mince, de 1 à 3 mm et long de 5 à 12 cm, souvent ondulé, concolore au chapeau sur la majeure partie de sa longueur, il vire parfois au bleu vers la base. La chair blanche est très fine, sans odeur particulière.

Assez courant, il pousse dans les prés et les pâturages de montagne, souvent en petits groupes, de la fin de l'été à la fin de l'automne. C'est une espèce toxique et hallucinogène. Cette espèce contient une substance indolique qui provoque des troubles de la vue et de l'ouïe ou encore d'autres sensations tout en occasionnant de graves perturbations cardiaques et de la circulation du sang. Il a entre autres des effets psychodysleptiques.

Les champignons contenant des dérivés indoliques (de type psilocybine) aux propriétés hallucinogènes sont classés sans ambiguïté parmi les substances stupéfiantes par la Convention de Vienne et son application en droit français : loi n° 70-1320 du 31 décembre 1970 et décret n° 82-200 du 25 février 1982. La détention, le transport, la cession à titre gratuit ou onéreux sont des délits.

Psilocybe semilanceata dans une prairie naturelle en montagne.

Ergot de seigle ☹

Claviceps purpurea (Fr.) Tul.,
syn. *Claviceps microcephala* (Wallr.)
Tul. (1853)

Cette espèce se retrouve généralement sur la Molinie bleue (*Monilia caerulea*), graminée courante des milieux humides et des abords des tourbières.
Lorsque le grain des céréales est mûr, les sclérotes se détachent facilement et plusieurs d'entre eux tombent au sol pendant la récolte. Le sclérote correspond au stade de repos ou d'hivernation du champignon. Il survit à la surface du sol. Les sclérotes peuvent provenir des céréales ou des graminées environnantes. Dans des conditions favorables au printemps et en été, les sclérotes en surface au sol peuvent germer et produire des stromas. Les stromas vont dans des conditions propices relâcher les ascospores. Les ascospores sont entraînées par le vent. L'infection débute lorsque des ascospores atteignent des fleurons ouverts sur les épis. Le champignon germe sur les stigmates et infecte rapidement l'ovaire. Après quelques jours, le champignon commence son stade imparfait dit conidial. À partir des restes de l'ovaire, il produit les conidies et le miellat. Les conidies sont des cellules reproductrices asexuées. Elles sont transportées par le vent, la pluie, mais aussi les insectes. Comme l'ascospore, la conidie infecte l'ovaire. À l'intérieur de celui-ci, elle se développe pour former une structure ramifiée qui prend la place du grain : le sclérote de couleur noire.
Les molécules qu'il contient, proches de l'acide lysergique (LSD), provoquent une diminution du diamètre des vaisseaux sanguins et à terme une gangrène. Les différents ergots des graminées, comme *Claviceps purpurea*, contiennent des traces de dérivés de l'acide lysergique classés comme substances stupéfiantes. Le législateur a donc sanctionné leur détention au titre de la possession de précurseurs permettant la fabrication de substances classées comme stupéfiants ! Il serait également possible d'infliger une sanction au titre de la possession de substances vénéneuses.

Claviceps microcephala contaminant les graines de la Molinie bleue. On voit ici les sclérotes noirs du stade conidien de cette espèce.

Faux-clitocybe lumineux ☹

Omphalotus illudens (Schweinitz) Bresinski & Besl.

Le Faux-clitocybe, sosie nordique du Clitocybe de l'olivier (*Omphalotus olearius* (De Cand.: Fr.) Fayod), est un champignon pouvant atteindre une grande taille, jusqu'à 25 cm et plus, dont le chapeau en forme d'entonnoir est entièrement jaune orangé et rayé de fibrilles plus foncées et rayonnantes jusqu'à la marge enroulée. Les lames longtemps décurrentes sont d'un beau jaune doré. Le pied fibreux et coriace, souvent excentré, est aminci à la base. La chair assez ferme et jaune a la particularité d'être luminescente la nuit ; sans odeur particulière et de saveur douceâtre.

Omphalotus illudens pousse les années chaudes dans toute la France, sur des souches de chênes, voire d'autres feuillus, en touffes, et *Omphalotus olearius* pousse particulièrement sur les vieilles souches d'olivier sur le pourtour méditerranéen.

Il existe encore de nos jours des confusions impardonnables de ces champignons très toxiques avec la girolle.

Omphalotus illudens est un dangereux champignon.

Index des noms français

Agaric à soupe, 31
Agaric bisporique, 108
Agaric des jachères, 109
Agaric des trottoirs, 107
Agaric jaunissant, 110
Amanite à Cocarde, 59
Amanite de Battarra, 59
Amanite des Césars, 58
Amanite jonquille, 62
Amanite panthère, 61
Amanite phalloïde blanche, 64
Amanite phalloïde, 63
Amanite printanière, 65
Amanite rougissante, 57
Amanite tue-mouches, 60
Amanite vireuse, 66
Avrillot, 111
Bidaou, 25
Bise, 12
Bolet à pied rouge, 71
Bolet bai, 81
Bolet de l'épicéa, 78
Bolet de Persoon, 72
Bolet framboise, 79
Bolet orangé des chênes, 75
Bolet réticulé, 70
Bolet rude à chair rose, 77
Bolet rude gris-brun, 76
Bolet rude orangé, 74
Bolet Satan, 73
Bolet tomenteux, 80
Bonnet de lutin, 123
Boule de neige,, 109
Canari, 25
Cèpe bronzé, 68
Cèpe d'été, 70
Cèpe de Bordeaux, 69
Champignon de couche, 108
Champignon de Paris, 108
Champignon noir chinois, 49
Chanterelle d'automne, 84
Chanterelle en tube, 84
Chanterelle jaune 83
Charbon du maïs, 121
Chou-fleur, 86
Clavaire dorée, 51
Clavaire droite, 50
Clitocybe blanc céruse, 55
Clitocybe de l'olivier, 125
Clitopile petite prune, 89
Coprin noir d'encre, 52
Cortinaire amer, 43
Cortinaire anormal, 40
Cortinaire couleur de rocou, 38
Cortinaire de Bulliard, 41
Cortinaire sanguin, 42
Cortinaire très joli, 39
Cortinaire violet, 44
Coulemelle, 102
Diamant noir, 96
Entolome livide, 56
Ergot de seigle, 124
Faux-clitocybe lumineux, 125
Galère marginée, 30
Girolle, 83
Golmotte, 57
Gyromitre « comestible », 91
Gyromitre géant, 94
Helvelle crépue, 98
Helvelle lacuneuse, 99
Hydne roussissant, 88
Hygrocybe à pied glutineux, 117
Hygrocybe blanc de neige, 114
Hygrocybe conique, 116
Hygrocybe de Berkeley, 113
Hygrocybe des prés, 115
Hygrocybe presque ciré, 118
Hygrocybe vermillon, 117

Hypholome couleur brique, 54
Hypholome en touffes, 53
Inocybe à lames minces, 119
Inocybe de Patouillard, 120
Jauniré, 83
Jaunotte, 83
Laccaire paré d'incarnat, 33
Lactaire à coliques, 38
Lactaire à toison, 38
Lactaire couleur saumon, 35
Lactaire de l'épicéa, 34
Lactaire délicieux, 35
Lactaire sanguin, 36
Lactaire très mauvais, 34
Lactaire velouté, 37
Lépiote brun incarnat, 104
Lépiote châtain, 67
Lépiote de Josserand, 106
Lépiote déguenillée, 103
Lépiote élevée, 102
Lépiote ressemblant à Helveola, 105
Meunier, 89
Morille comestible, 97
Morille élevée, 90
Mousseron, 112
Oreille de cochon, 100
Oreille de cochon, 47
Oreille de Judas, 49
Oronge, 58
Palomet, 13
Paxille enroulé, 92
Paxille rubicond, 93
Pézize tulipe, 101
Pézize veinée, 100
Phallus impudique, 22
Pholiote changeante, 31
Pholiote écailleuse, 32
Pied bleu, 85
Pied violet des prés, 111
Pied-de-mouton, 87
Pleurote en forme d'huître, 45
Pleurote en oreille, 47
Plutée couleur de cerf, 46
Polypore rutilant, 48
Psilocybe lancéolé, 123
Russule à pied violet, variété citrine, 18
Russule bleu-vert, 18
Russule charbonnière, 12
Russule comestible, 14
Russule émétique, 11
Russule fragile, 16
Russule olivacée, 17
Russule perfide, 15
Russule verdoyante, 13
Sanguin, 36
Satyre puant, 22
Schizophylle commune, 19
Scléroderme aréolé, 19
Sparassis crépu, 86
Sparassis laminé, 86
Tête de nègre, 68
Tricholome de la Saint-Georges, 112
Tricholome disjoint, 29
Tricholome doré, 25
Tricholome fauve, 27
Tricholome orangé, 26
Tricholome presque blanc, 28
Tricholome prétentieux, 23
Tricholome tigré, variété filamenteuse, 24
Trompette des morts, 82
Truffe du Périgord, 96
variété vénéneuse, 103
Vesse en forme de poire, 21
Vesse hérisson, 20
Volvaire gluante, 122

Index des noms latins

Agaric arvensis 109
Agaric bisporus 108
Agaricus bitorquis 107
Agaricus xanthodermus 110
Amanita battarrae
= *Amanita umbrinolutea* 59
Amanita caesarea 58
Amanita gemmata
= *Amanita junquillea* 62
Amanita muscaria 60
Amanita pantherina 61
Amanita phalloides
var. *alba* 64
Amanita phalloides 63
Amanita rubescens 57
Amanita verna 65
Amanita virosa 66
Auricularia auricula-judae ... 49
Boletus aereus 68
Boletus aestivalis 70
Boletus edulis 69
Boletus erythropus 71
Boletus persoonii 72
Boletus satanas 73
Calocybe gambosa 112
Cantharellus cibarius 83
Claviceps purpurea
= *Claviceps microcephala* 124
Clitocybe phyllophila
= *Clitocybe cerussata* 55
Clitopilus prunulus 89
Coprinus atramentarius 52
Cortinarius anomalus 40
Cortinarius bulliardii 41
Cortinarius orellanus 38
Cortinarius rubellus
= *Cortinarius speciosissimus* .. 39
Cortinarius sanguineus 42
Cortinarius vibratilis 43
Cortinarius violaceus 44
Craterellus cornucopioides 82
Craterellus tubaeformis 84
Disciotis venosa 100
Entoloma sinuatum
= *Entoloma lividum* 56
Galerina marginata 30
Gyromitra esculenta 91
Gyromitra gigas 94
Hapalopilus rutilans 48
Helvella crispa 98
Helvella lacunosa 99
Hydnum repandum 87
Hydnum rufescens 88
Hygrocybe berkeleyi
= *Cuphophyllus* 113
Hygrocybe conica 116
Hygrocybe glutinipes 117
Hygrocybe miniata 117
Hygrocybe paracerace 118
Hygrocybe pratensis 115
Hygrocybe virginea 114
Hypholoma fasciculare 53
Hypholoma lateritium 54
Inocybe leptophylla
= *Incoybe casimiri* 119
Inocybe patouillardii 120
Kuehneromyces mutabilis ... 31
Laccaria proxima 33
Lactarius deliciosus 35
Lactarius deterrimus 34
Lactarius salmonicolor 35
Lactarius sanguifluus 36
Lactarius torminosus 38
Lactarius vellereus 37
Leccinum aerugineum 76
Leccinum aurantiacum 74
Leccinum piceinum 78
Leccinum quercinum 75
Leccinum roseofractum 77
Lepiota brunneoincarnata . 104
Lepiota castanea 67
Lepiota josserandii 106
Lepiota pseudohelveola 105
Lepista nuda 85
Lepista personata 111
Lycoperdon echinatum 20
Lycoperdon pyriforme 21
Macrolepiota procera 102
Macrolepiota rhacodes
var. *venenata*
= *Chlorophyllum rhacodes* 103
Morchella elata 90
Morchella esculenta 97
Omphalotus illudens 125
Omphalotus olearius 125
Paxillus involutus 92
Paxillus rubicundulus 93
Phallus impudicus 22
Pholiota squarrosa 32
Pleurocybella porrigens
= *Nothopanus porrigens* 47
Pleurotus ostreatus 45
Pluteus cervinus 46
Psilocybe semilanceata 123
Ramaria aurea 51
Ramaria stricta 50
Russula badia 15
Russula cyanoxantha 12
Russula emetica 11
Russula fragilis 16
Russula olivacea 17
Russula parazurea 18
Russula vesca 14
Russula violeipes 18
Russula virescens 13
Sarcosphaera coronaria 101
Schizophyllum commune 19
Scleroderma areolatum 19
Sparassis crispa 86
Sparassis laminosa 86
Tricholoma aurantium 26
Tricholoma auratum 25
Tricholoma fulvum 27
Tricholoma pardinum
var. *filamentosum* 24
Tricholoma portentosum 23
Tricholoma sejunctum 29
Tricholoma stiparophyllum .. 28
Tuber melanosporum 96
Ustilago maydis 121
Volvariella gloiocephala 122
Xerocomus badius 81
Xerocomus rubellus 79
Xerocomus subtomentosus .. 80

© Éditions Sud Ouest, 2010
Ce livre a été imprimé par Loire Offset Titoulet à Sainte-Étienne (42)
La photogravure est de Photogravure Image à Bordeaux (33)