

LE GUIDE DES

ÉDITION
2003

CHAMPIGNONS

RECONNAÎTRE, CUEILLIR, CUISINER

TOUS LES CONSEILS POUR RÉUSSIR
VOTRE CUEILLETTE

PRATIQUE

- Les sorties mycologiques de votre région
- Les adresses des clubs

Les recettes
du chef Régis
Marcon, le pape
du champignon



T 03403 - 7 - F - 6,90 € - RD



200 UNE MÉTHODE SÛRE POUR LES IDENTIFIER
FICHES PRATIQUES

TOUTES NOS
ASTUCES POUR
TROUVER LES
BONS COINS

SOMMAIRE

Dossier : les lignicoles	4 à 18
Les reconnaître.....	4
L'amadouvier.....	8
Les recettes.....	10
Les espèces à la loupe.....	14
Conseils de récolte	20 à 27
Comment trouver les bons coins.....	20
Nos astuces pour réussir la cueillette.....	24
Les champignons toxiques.....	26
Reconnaître les champignons	28 à 37
Formes et vocabulaire.....	28
Tableau d'identification.....	30
Fiches	38 à 119
Champignons à lames, pieds et chapeaux séparables.....	38 à 55
Champignons à lames, pieds et chapeaux homogènes.....	56 à 96
Champignons à tubes.....	98 à 109
Champignons à forme non classique.....	110 à 118
Champignons à aiguillons.....	119
Les recettes de R. Marcon	120 à 133
Sociétés mycologiques : adresses et activités	134 à 136
Lexique	137
Index	138

ET QUE CHANTENT VOS ASSIETTES !

À vos paniers !
Girolles, cèpes,
chanterelles et
trompettes-de-la-
mort embaument les
forêts d'automne.
Encore une fois,
notre mycologue,
Alain Champagne,
vous livre tous ses
trucs pour réussir
votre récolte. Soyez
gourmand mais



Panier de cèpes.

vigilant. Pour cette édition 2003, nous
vous faisons découvrir le monde particulier
des champignons lignicoles, ces drôles de
spécimens qui poussent à leur guise sur
les troncs d'arbres coupés, les branchages
et les souches. Beaucoup sont
comestibles, apprenez à les reconnaître
et à vous en régaler ! Le chef de Saint-
Bonnet-le-Froid (Haute-Loire), Régis
Marcon, vous ouvre les portes de ses
secrètes cuisines pour vous aider à faire
chanter vos assiettes...

Marie-Stéphane Guy

L'auteur, Alain CHAMPAGNE, et la rédaction du magazine remercient tous ceux qui les ont aidés à la réalisation de ce guide :
Marcel Bon (les croquis), Jacques Charbonnel, Guillaume Eyssartier, Philippe Gilloots (pour les photos du shiitake),
Jean-Marie Goureau, Maryse Michel, Michel Mercier, Albert Péricouche, Guy Redeuilh.

Avertissement : la rédaction décline toute responsabilité quant aux éventuels problèmes rencontrés par des particuliers après une
cueillette de champignons. Malgré toutes les précautions prises dans l'élaboration du guide, certaines espèces indiquées comme
comestibles peuvent être toxiques dans un environnement pollué ou si elles sont consommées en quantité importante et répétée.

COMMENT TROUVER LES BONS COINS ?

Quel cueilleur de champignons n'a pas "son bon coin", son petit bout de forêt gardé secret. Que les débutants jaloux ne se désespèrent pas. En suivant deux ou trois conseils simples et en arpentant la campagne, ils dénicheront le leur...

Un champignon, ça ne pousse pas n'importe où. Ne cherchez pas de cèpes au beau milieu d'un pré, le roi des champignons raffole des sous-bois de chênes. Certains champignons préfèrent les prairies, d'autres les forêts de feuillus ou de conifères. À chaque champignon sa place, à chaque place un champignon, pourrait-on dire.

Il en est qui s'associent avec une espèce d'arbre bien précise, **les mycorhiziques**, du nom des filaments, les mycorhizes, que le champignon tisse autour des racines de l'arbre pour y pénétrer. Cette symbiose favorise l'échange bénéfique et réciproque de molécules et d'eau pour les deux partenaires. Car, contrairement aux végétaux, les champignons ne possèdent pas de chlorophylle, ils doivent donc trouver dans la nature le carbone nécessaire à leurs cellules. C'est pourquoi d'autres, **les saprophytes**, décomposent les matières organiques mortes pour trouver leur nourriture. La troisième famille, **les parasites**, s'attaque directement à des organismes vivants, les affaiblissant ou les tuant rapidement. Ainsi, pour être mycologue ou cueilleur de champignons, il vous faudra d'abord être un peu botaniste.

Ce sous-bois de hêtres, lumineux et bien aéré, sans ronces, pourrait bien cacher quelques cèpes.

SOUS LES FEUILLUS

Les forêts de feuillus hébergent une grande diversité de champignons. Il faudra rechercher des endroits particulièrement aérés, sans trop de ronces, bien exposés au soleil. Fin août, début septembre, il n'est pas rare de voir pousser ces délicieux comestibles, une dizaine de jours après une grosse pluie.

Les champignons mycorhiziques, ceux associés à un arbre, y sont les plus fréquents.

Sous les frênes, au printemps, les morilles font souvent leur apparition.

En terrain calcaire, **sous les grands hêtres, les futaies de chênes**, on trouve beaucoup d'espèces d'amanites, de bolets, de russules, de lactaires, de





Hêtre



Charme commun



Frêne commun



Bouleau verruqueux

► ARBRES ET CHAMPIGNONS : UNE VIE EN SYMBIOSE

SI L'HOMME PARVIENT DIFFICILEMENT À CULTIVER DES CHAMPIGNONS, C'EST QUE BON NOMBRE D'ESPÈCES VIVENT EN RELATION AVEC LES RACINES DES ARBRES. CERTAINS CHAMPIGNONS POUSSENT MÊME EXCLUSIVEMENT SOUS UNE ESPÈCE PRÉCISE.

EN FORÊT, REGARDEZ DONC AU PIED DES ARBRES, MAIS AUSSI À L'AUTOBOMBE DES BRANCHES, CAR LES RACINES S'ÉTENDENT LOIN SOUS TERRE. CI-DESSUS, QUELQUES FEUILLUS ASSOCIÉS À DES COMESTIBLES :

- LE HÊTRE ET LA TROMPETTE-DE-LA-MORT.
- LE CHARME ET LE BOLET DES CHARMES.
- LE FRÊNE ET LES MORILLES.
- LE BOULEAU ET LE BOLET RUDE.

cortinaires, dont le plus recherché et apprécié : le cortinaire remarquable. C'est aussi la station idéale du bolet Satan, "toxique" après les grosses chaleurs du mois d'août.

Chênes et châtaigniers préférant les sols siliceux, sablonneux, frais, seront le terrain privilégié des cèpes de Bordeaux, bronzés, réticulés, de l'indigotier, du bolet à pied rouge, des girolles dès le mois de juillet, après de grosses pluies, et de l'amanite des Césars lorsque les étés sont très chauds.

Sous les trembles, le bolet orangé, le bolet dur sont souvent présents.

Sous les bouleaux, on trouve l'amanite tue-mouches et le lactaire toisonné, tous deux toxiques, beaucoup de bolets raboteux dont la comestibilité est très moyenne et, avec un peu de chance, on peut très bien récolter quelques cèpes de Bordeaux !

L'épaisse litière de la forêt, composée de feuilles, de brindilles, de branches mortes, constitue une très importante réserve de biomasse. La litière est la peau de la forêt ; elle protège le sol du froid, de la chaleur, amortit les pluies violentes, et héberge une quantité de petits animaux, de champignons saprophytes qui participeront à la fabrication de l'humus et à l'aération du sol. La présence d'une bonne litière offre de bonnes chances de trouver des champignons. C'est ici que l'on récoltera les coulemelles et les agarics des bois, champignons demandant une attention particulière car les confusions avec l'amanite phalloïde sont possibles.

Les souches, les troncs d'arbres abattus nous offrent aussi d'excellents comestibles : la langue-de-bœuf, les pleurotes, les amillaires couleur de miel, dont il faut consommer les exemplaires jeunes et frais après blanchiment.



► LES ASTUCES DANS LES FORÊTS DE FEUILLUS :

- RECHERCHER DES ENDROITS AÉRÉS, SANS TROP DE RONCES ET BIEN EXPOSÉS AU SOLEIL.
- POUR TROUVER DES BOLETS, PRÉFÉREZ LES SOUS-BOIS DE HÊTRES, DE CHÊNES, EN TERRAIN CALCAIRE.
- AMATEURS DE MORILLES, REGARDEZ SOUS LES FRÊNES AU PRINTEMPS.
- OBSERVEZ BIEN LA LITIÈRE DE FEUILLES POUR TROUVER DES COULEMELLES ET DES AGARICS DES BOIS.
- NE NÉGLIGEZ PAS LES SOUCHES ET LES TRONCS D'ARBRES ABATTUS, ILS ABRITENT DE BONS COMESTIBLES : LANGUES-DE-BŒUF, PLEUROTÉS, ARMILLAIRES COULEUR DE MIEL.



L'armillaire couleur de miel pousse en touffes denses, sur les racines enfouies des feuillus.

LE MYSTÈRE DES "RONDS DE SORCIÈRE"

DANS LES PRAIRIES, VOUS VERREZ FRÉQUEMMENT DES CHAMPIGNONS QUI POUSSENT EN CERCLES (À DROITE) : ON LES APPELLE DES "RONDS DE SORCIÈRE" OU "RONDS DE FÉE". PENDANT LONGTEMPS, ON CROYAIT QU'ILS ÉTAIENT LA TRACE DE LA DANSE DE SORCIÈRES, JUSQU'À CE QUE LES SCIENTIFIQUES PERCENT LE MYSTÈRE DE LEUR FORMATION. LE CENTRE DU CERCLE EST LE POINT DE DÉPART DU MYCÉLIUM — CET ENSEMBLE DE FILAMENTS SOUTERRAINS QUI DONNENT NAISSANCE AUX FRUCTIFICATIONS, LES SPOROPHORES, QUE NOUS APPELONS CHAMPIGNONS. AU FIL DES ANNÉES, LE MYCÉLIUM SE DÉVELOPPE EN FORMANT UNE COURONNE DE PLUS EN PLUS LARGE, QUE L'ON REPÈRE FACILEMENT À LA VIGUEUR DE L'HERBE ; L'ACTIVITÉ DU MYCÉLIUM APORTE ICI DE L'AZOTE, C'EST-À-DIRE DE L'ENGRAIS POUR L'HERBE.

DANS LES PRAIRIES ET LES PELOUSES

La présence de champignons dans les milieux découverts comme les prairies et les pelouses va dépendre directement des conditions climatiques, et ce plus encore qu'en sous-bois. Si les conditions sont favorables, certaines espèces vont pouvoir fructifier plusieurs fois dans la saison. En revanche, le soleil et le vent arrêteront immédiatement leur poussée en les desséchant. Les meilleurs comestibles que l'on trouve sont le tricholome de la Saint-Georges, au printemps ; le marasme des oréades, dont il ne faut consommer que le chapeau ; le rosé-des-prés ; l'agaric champêtre ; le clitocybe géotrope ; les coulemelles ; les hygrophores et le lycoperdon géant, dont les fructifications sont parfois plus grosses qu'une pastèque ! Il existe aussi des champignons parasites, dont l'excellent pleurote du panicaut, appelé aussi argouane, qui se développe sur les racines de panicaut, plante de la famille des chardons. Ce champignon, à la chair ferme, très recherché, pousse près des côtes atlantiques, mais également dans la lande bretonne et les causses.



Un bel exemple caractéristique de "ronds de sorcière".



Épicéa



Pin cembro



Sapin



Mélèze

Champignons et conifères font bon ménage : cèpes de Bordeaux, bolets bais et épicéas ; sparassis et sapins ; certains bolets et pins cembro ou mélèzes.

SOUS LES CONIFÈRES

Sous les conifères, une épaisse litière, composée d'aiguilles en décomposition, fixe l'eau et favorise ainsi la poussée fongique. On y trouvera la lépiote déguenillée, l'agaric des bois, champignons saprophytes. Au pied des pins et des cèdres, un champignon peu fréquent pouvant atteindre la taille d'un ballon de football, le sparassis crépu, ressemble à un chou-fleur. Excellent comestible, fidèle à sa station, il apparaîtra chaque année. Ses ramifications sinueuses abritent de nombreux insectes et exigent un long de temps de préparation pour la cuisson. Dans les forêts de conifères, on trouve de

nombreuses espèces mycorhiziques, c'est-à-dire des champignons en symbiose avec des arbres. C'est le cas du cèpe des pins, du cèpe de Bordeaux, de la russule belette, du lactaire délicieux et de la nonnette voilée. Les champignons poussant sous les conifères sont un peu plus tardifs que ceux des forêts de feuillus. En effet, l'été, les aiguilles se dessèchent très vite car l'évaporation due à la chaleur et à la consommation des arbres en eau est importante. Il faudra donc attendre, à l'automne, un air chargé d'humidité ; les arbres réduisant leur végétation, l'humidité stagne sous les conifères.

Les cèpes se rencontrent souvent dans les clairières et en lisière de bois de conifères, comme ci-dessous.



NOS ASTUCES POUR RÉUSSIR VOTRE CUEILLETTE

Ramasser les champignons avec soin, en sachant bien repérer les toxiques... autant de gestes élémentaires à suivre, pour que la cueillette soit une fête.

1 ASSUREZ-VOUS D'ÊTRE DANS UN LIEU OÙ LA CUEILLETTE EST AUTORISÉE.

L'article 547 du code civil précise que les champignons cueillis dans la nature appartiennent toujours au propriétaire du terrain. Certes, en forêt, il est difficile de lui demander son autorisation... Veuillez néanmoins aux interdictions de ramassage et aux limites de quantités à récolter édictées par certains maires ou préfets, et respectez l'environnement.

2 RÉCOLTEZ DES CHAMPIGNONS SAINS, FRAIS.

Laissez sur place les exemplaires véreux, trop âgés. Ils serviront de garde-manger aux insectes et leurs spores se disperseront dans la nature.

3 RAMASSEZ-LES AVEC SOIN.

Déterrez soigneusement le champignon, inspectez-le, vérifiez s'il s'agit bien d'une espèce que vous connaissez. Au moindre doute, mettez-le à part et montrez-le à un mycologue averti. Nettoyez les champignons avec soin, retirez-en les brindilles, la terre... vous gagnerez du temps à la maison, et votre cuisine n'en sera que plus propre.

4 BANNISSEZ LES SACS EN PLASTIQUE.

Ils détruisent rapidement les espèces fragiles et les micro-organismes s'y développent très rapidement, d'où un danger d'intoxication. Rangez les champignons, sans les serrer, dans un panier.

5 VÉRIFIEZ LES CHAMPIGNONS APRÈS LA RÉCOLTE.

Une dernière vérification n'est pas de trop. Nettoyez les champignons sans attendre. Ils s'altèrent rapidement, surtout les amanites comestibles. Conservez-les au frais, dans le bac à légumes.



LES ASTUCES MÉTÉO

- NE PARTEZ PAS EN CUEILLETTE LES JOURS DE PLUIE, VOUS NE TROUVEREZ CERTAINEMENT QUE DES CHAMPIGNONS ÂGÉS ET DÉTREMPÉS.
- LES CONDITIONS LES PLUS FAVORABLES : QUELQUES JOURS DE GROSSE CHALEUR SUIVIS D'ORAGES. APRÈS UNE PLUIE, ATTENDEZ UNE SEMAINE, ENTRE CINQ ET DIX JOURS, POUR PARTIR SUR LE TERRAIN.
- UNE PETITE HUMIDITÉ STAGNANTE, ROSÉE ET BROUILLARD DU PETIT MATIN, VOILÀ L'AMBIANCE QUE LES CHAMPIGNONS PRÉFÈRENT.
- ÉVITEZ DE SORTIR APRÈS UNE PÉRIODE DE PLUSIEURS JOURS DE VENT OU APRÈS LES GELÉES AU PRINTEMPS ; CES CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES ARRÊTENT LA POUSSEE DES CHAMPIGNONS.



Le couteau peut servir à couper le pied du champignon, à condition de bien connaître l'espèce. Sinon, déterrez-le soigneusement pour l'identifier. Le couteau doté d'une brosse sert aussi à le nettoyer sur place ; la loupe est utilisée pour étudier les lames du champignon.



Ne partez pas aux champignons sans votre couteau, ni votre panier ; ce dernier doit être assez grand, de préférence en osier. Les mycologues peuvent prévoir quelques boîtes en plastique ou du papier en aluminium, pour rapporter les espèces inconnues à ne pas mélanger.

► À CONSOMMER AVEC MODÉRATION...

LES CHAMPIGNONS PEUVENT ACCUMULER ET STOCKER DE NOMBREUX COMPOSÉS POLLUANTS. AINSI, DES CHAMPIGNONS JUSQU'ICI TOUT À FAIT COMESTIBLES DEVIENNENT TOXIQUES S'ILS POUSSENT DANS DES MILIEUX POLLUÉS. LE MYCÉLIUM DES CHAMPIGNONS, VÉRITABLE PETITE USINE CHIMIQUE, AVIDE DE MÉTAUX LOURDS, STOCKE PAR EXEMPLE LE PLOMB, LE CADMIUM, L'ALUMINIUM — VÉRITABLES DANGERS POUR LA SANTÉ HUMAINE. IL CONVIENT, DE CE FAIT, D'ÊTRE PRUDENT ET RAISONNABLE DANS LEUR RÉCOLTE COMME DANS LEUR CONSOMMATION. ON ÉVITERA ABSOLUMENT DE MANGER DES CHAMPIGNONS POUSSANT À PROXIMITÉ DES ROUTES À GRANDE CIRCULATION (LE GAZ D'ÉCHAPPEMENT DES VÉHICULES CONTIENT UNE QUANTITÉ DE PLOMB NON NÉGLIGEABLE), DES CENTRES INDUSTRIELS ET CHIMIQUES. ATTENTION ÉGALEMENT AUX ENGRAIS ET AUX PESTICIDES RÉPANDUS DANS LES PRÉS...

LES MYCOTOXICOLOGUES¹ RECOMMANDENT FORMELLEMENT :

- DE NE PAS CONSOMMER PLUS DE 150 g DE CHAMPIGNONS PAR SEMAINE ;
- DE NE PAS CONSOMMER LES LAMES ET LES TUBES ;
- AUX FEMMES ENCEINTES, AUX TRÈS JEUNES ENFANTS ET AUX VIEILLARDS, DE S'ABSTENIR D'EN MANGER ;
- DE CONNAÎTRE L'ORIGINE EXACTE DE RÉCOLTE DES CHAMPIGNONS VENDUS SUR LES MARCHÉS.

¹ - Rapport de la Conférence européenne de mycotoxicologie méditerranéenne, janvier 1998.



CHAMPIGNONS MORTELS

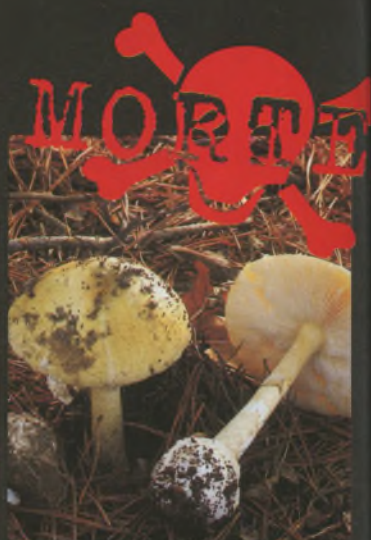
Les six espèces à reconnaître au premier coup d'œil



GALÈRE MARGINÉE, p. 89



LÉPIOTE BRUN INCARNAT, p. 48



AMANITE PHALLOÏDE, p. 44

EN SAVOIR PLUS SUR LES INTOXICATIONS...

95 % DES INTOXICATIONS MORTELLES SONT DUES À L'AMANITE PHALLOÏDE. 6 À 12 HEURES APRÈS L'INGESTION, LES PREMIERS SYMPTÔMES APPARAÎSSENT : GÊNE RESPIRATOIRE, VERTIGES, MALAISES. PUIS VOMISSEMENTS VIOLENTS ET DOULOUREUX AVEC DIARRHÉE FÉTIDE ET DÉSHYDRATATION INTENSE. RÉMISSION AU TROISIÈME JOUR PUIS RECHUTE, ATTEINTE HÉPATIQUE ET MORT AU SIXIÈME JOUR... NE MANGEZ DONC JAMAIS DE CHAMPIGNONS AYANT CES TROIS CARACTÈRES ESSENTIELS : LAMES RAYONNANTES, BLANCHES, SOUS LE CHAPEAU ; CARPOPHORE - ANNEAU (OU COLLERETTE) SUR LE PIED ; VOLVE EN FORME DE PETIT SAC. CERTAINS TRAITEMENTS ANTIPOISON SONT EFFICACES, À CONDITION D'ÊTRE MIS EN ŒUVRE PAR UN MÉDECIN, DANS LES PREMIÈRES HEURES APRÈS L'INGESTION. LES CENTRES ANTIPOISON ADMINISTRENT AUJOURD'HUI DES TRAITEMENTS À BASE D'ANTIBIOTIQUES, ET EN Y ASSOCIANT SURTOUT DES PROTÉCTEURS HÉPATIQUES.

CENTRES ANTIPOISON

ANGERS, TÉL. : 02 41 48 21 21.
BORDEAUX, TÉL. : 05 56 96 40 80.
RHÔNE-ALPES AUVERGNE,
TÉL. : 04 72 11 69 11.
LILLE, TÉL. : 0 825 812 822.
MARSEILLE, TÉL. : 04 91 75 25 25.
NANCY, TÉL. : 03 83 32 36 36.
PARIS, TÉL. : 01 40 05 48 48.
RENNES, TÉL. : 02 99 59 22 22.
STRASBOURG, TÉL. : 03 88 37 37 37.
TOULOUSE, TÉL. : 05 61 77 74 47.
EN SUISSE, TÉL. : 0041 1251 51 51.
EN BELGIQUE, TÉL. : 0032 70 245 245.



AMANITE PRINTANIÈRE, p. 44



CORTINAIRE COULEUR DE ROCOU, p.91



AMANITE VIREUSE, p. 45

ATTENTION AU TRICHOLOME ÉQUESTRE !

Poussant dans le sable, sous les pins le long du littoral atlantique, le tricholome équestre (*tricholoma auratum* ; voir fiche page 58) a provoqué depuis quelques années plusieurs empoisonnements très graves, dont trois décès. L'examen des patients a révélé que les intoxiqués avaient en commun une consommation excessive et répétée de ce champignon connu pour être comestible. Les études entreprises montrent que certaines personnes seraient sensibles à un élément toxique du champignon, lorsque la quantité absorbée est importante. L'une des hypothèses des chercheurs évoque le pigment jaune du champignon. À l'heure actuelle, des recherches sont entreprises pour identifier la ou les toxines. Nous ne pouvons donc que recommander la prudence concernant la consommation de ce champignon. Mais comment convaincre les personnes qui le consomment depuis des années sans aucun problème ? Il est, en fait, impératif de limiter sa consommation, car les risques sont bien réels. Enfin, si malgré tous les avertissements, la tentation l'emporte sur la raison et si des symptômes (douleurs musculaires, sueur abondante, fatigue) apparaissent dans les deux à trois jours suivants, prévenez rapidement le médecin. Votre vie est peut-être en danger !



GARE AUX CONFUSIONS !



Amanite panthère (*Amanita pantherina*)
[voir fiche, page 43]. Une variété toxique,
présente de l'été à l'automne dans les bois
de feuillus.

Amanite rougissante (*Amanita rubescens*)
[voir fiche, page 42]. Cette amanite est un bon
comestible, à condition de bien la cuire.





CHAMPIGNONS À LAMES, PIEDS ET CHAPEAUX SÉPARABLES

AMANITE PHALLOÏDE

Amanita phalloïdes

(ORANGE VERTE, ORANGE CIGUË VERTE)

Champignon très courant, poussant dans tous les milieux forestiers feuillus (chênaies, surtout, et conifères), du début de l'été jusqu'à novembre.

CHAPEAU : (5 cm à 12 cm) charnu, d'abord sphérique, puis convexe, puis étalé. Luisant par temps sec, un peu visqueux par temps humide, marge non striée. Coloration variable : vert jaunâtre, vert olive, jaunâtre, blanc. Parcouru de fibrilles* rayonnantes innées plus sombres.

Lames inégales, assez serrées, blanches. Sporée blanche.

PIED : séparable du chapeau, creux chez les exemplaires âgés. Zébré de mèches soyeuses formant des zigzags sous l'anneau. Anneau blanc, strié au-dessus, un peu verdâtre parfois. Volve membraneuse, en forme de sac, ample, comportant des reflets olivâtres à l'intérieur.

CHAIR : blanche, dégageant une subtile odeur de "rose fanée" en vieillissant.



► **DES CONFUSIONS POSSIBLES.** L'amanite phalloïde peut être confondue par sa forme et sa couleur avec certaines espèces comestibles, comme la russule verte, la charbonnière, la virescens (palomet), le tricholome disjoint et, par sa forme jaune ou blanche, avec l'amanite citrine, l'agaric anisé ou la lépiote naucine.

AMANITE PRINTANIÈRE

Amanita verna (ORANGE CIGUË BLANCHE)



Cette espèce mortelle pousse à lisière des bois et des taillis, parfois jusqu'à l'automne, contrairement à ce qu'indique son nom, d'où des risques de confusion.

CHAPEAU : (5 cm à 10 cm), hémisphérique puis étalé, blanc, un peu visqueux. Marge lisse. Lames blanches et libres.

PIED : long et grêle, creux à la fin de la croissance, un peu squamuleux*. Anneau membraneux, très mince et fragile. Volve blanche en sac, mince, étroite à la base du pied.

Odeur neutre, devenant vireuse chez les sujets âgés. Lorsqu'on applique une solution basique forte (soude) sur le chapeau ou le pied du champignon, il se produit une réaction jaune d'or caractéristique.





AMANITE VIREUSE

Amanita virosa



Ce champignon peu courant se rencontre sur les sols siliceux, en été et à l'automne.

CHAPEAU : (6 cm à 10 cm de diamètre) blanc, peu chamu, d'abord conique puis en cloche, plus ou moins mamelonné au centre, légèrement visqueux par temps humide, satiné par temps sec.

Lames libres et blanches.

PIED : élancé, couvert de fibrilles* laineuses, anneau floconneux, blanc, très fragile. Volve en sac, épaisse, membraneuse.

CHAIR : blanche, à odeur vireuse.

► **LES AMANITES, UNE GRANDE FAMILLE.** Il existe plus de 600 espèces d'amanites – 70 en Europe –, réparties sur tous les continents et dans tous les milieux du globe : hautes montagnes, dunes de bords de mer, forêts de l'Arctique, forêts de plaines, d'eucalyptus, tropicales. Elles colonisent des types de terrain calcaires, argilo-calcaires, siliceux, des sols frais, humides ou secs. Cette adaptation aisée occasionne des risques de confusion importants entre des espèces mortelles et d'autres champignons comestibles. Alors prudence !



AMANITE CITRINE

Amanita citrina (CITRINE, AMANITE SULFURINE)



Reconnue comestible vers 1930, après un grand banquet de la Société mycologique de France où elle fut consommée en abondance, cette amanite a pourtant une saveur assez désagréable. Aussi, nous vous conseillons de la rejeter, ne serait-ce que pour éviter une confusion avec l'amanite phalloïde, mortelle.

CHAPEAU : (5 cm à 12 cm) globuleux puis étalé, jaune citrin, orné de larges plages écailleuses, irrégulières et blanchâtres. Lames libres et blanchâtres.

PIED : strié au-dessus de l'anneau, possédant à la base un gros bulbe marginé*.

CHAIR : blanche, ayant une odeur de rave ou de pomme de terre crue.

Ce champignon est très courant dans les bois de feuillus et conifères. Il préfère les sols secs. L'amanite citrine a longtemps été considérée comme vénéneuse, on lui attribuait de nombreuses intoxications, certainement dues à l'amanite phalloïde.



► CI-DESSUS, LA FORME BLANCHE DE L'AMANITE CITRINE

Les mots techniques présents dans ce guide sont indiqués par un astérisque.

Petit lexique des termes savants

Acre : saveur brûlante

Adné : qui est soudé, adhère à un autre organe.

Amorescente : qui devient légèrement amer progressivement.

Anastomose : réunion de deux organes par une ride, un vaisseau ou un pli transversal.

Anneau : ornement du pied de forme circulaire.

Appendiculé : marge pourvue des restes du voile et pendant autour du chapeau.

Apprimé : étroitement appliqué sur son support.

Aranéux : fils ressemblant au tissage d'une toile d'araignée.

Arête : extrémité libre des lames.

Amille : voile partiel, ressemblant à une chaussette, remontant sur la stipe.

Ascendant : remontant de la marge du chapeau vers le pied.

Baside : cellule formant les spores.

Biotope : lieu qui présente un milieu biologique bien défini.

Bosselé : chapeau ou pied qui possèdent de petites bosses irrégulières.

Bulbe : renflement du pied à sa base.

Bulbeux : pied présentant un bulbe.

Calicole : qui pousse dans les endroits calcaires.

Campanulé : en forme de cloche.

Cannelé : muni de petits sillons parallèles.

Carpophore : fructification du mycélium comportant l'ensemble pied, chapeau, lames, tubes, aiguillons. C'est le champignon dans son ensemble. Terme caduc,

remplacé par sporophore.

Céracé : qui a l'aspect de la cire d'abeille, gras, lisse, mat.

Cespiteux : se dit d'un champignon poussant en touffes denses et serrées.

Chinures : dessins en zigzag.

Clavé : en forme de massue.

Concolore : de couleur identique.

Coniace : d'une consistance dure.

Contine : voile composé de filaments très fins, d'aspect aranéux, unissant la marge pileïque au pied.

Crénelé : bordé de petites dents obtuses (lames, marge du chapeau).

Cuticule : pellicule recouvrant le chapeau. Terme remplacé par épicutis.

Cyathiforme : en forme de coupe profonde.

Décumante : lame à arête arquée descendant le long du pied.

Déliquescent : se transformant en eau.

Denticulé : avec des petites dents.

Déprimé : concavité modérée et

progressive.

Détersile : voile, aspérités, flocons qui disparaissent facilement.

Disque : partie du chapeau qui correspond au sommet du pied.

Écaille : ornement en forme de plaquettes plus ou moins régulières.

Échinulé : hérissé de petites pointes.

Émarginée : voir dessin lames

p. 29.

Enroulé : roulé à l'intérieur (marge du chapeau).

Épicutis : (ou suprapellis) zone externe du revêtement pileïque.

Épigé : hors du sol.

Fardi : pied dont l'intérieur est de consistance cotonneuse légère, nettement moins solide que les parois.

Farineux : recouvert d'une poudre blanche finement pulvérulente.

Fibrilles : petites fibres ou petits filaments à la surface du chapeau ou du pied.

Fimbrié : arête au bord finement déchiqueté.

Flexueux : sinueux (marge du chapeau ou à la forme du pied).

Fulgineux : de la couleur de la suie.

Furfuracé : grossièrement pruineux, verruqueux.

Fusiforme : en forme de fuseau.

Gélatineux : qui a l'aspect de la gelée.

Glabre : dépourvu de poils.

Glaucque : vert bleuâtre.

Glebe : masse visqueuse qui recouvre le chapeau. Chair de la truffe.

Glutineux : très visqueux et collant.

Grégoire : espèce qui pousse en groupe.

Grêle : étroit et allongé.

Hygrophone : changeant de couleur par la sécheresse, la déshydratation.

Hyménophore : partie où se développe l'hyménium.

Hyménium : alignement des cellules fertiles.

Imbu : gorgé d'eau.

Infundibuliforme : en forme d'entonnoir.

Inné : organe faisant corps avec le fond et sans relief.

Interveiné : présence de veines sur le flanc d'une lame.

Laineux : couvert de poils denses.

Lait : suc s'écoulant de la chair de certains champignons (lactaires).

Lamelule : lame incomplète à la marge du chapeau.

Lardacé : gras au toucher.

Mamelon : saillie centrale d'un chapeau.

Marge : bord du chapeau, d'un bulbe, d'une lame.

Marginé : muni d'une marge ou d'un rebord anguleux.

Méchules : fibrilles agglomérées en faisceau.

Myélium : appareil végétatif du champignon.

Mycotizé : en relation avec les racelles d'un arbre, d'un végétal.

Napiforme : en forme de navet.

Nuageuse : maturation irrégulière des spores.

Ocracé : teinté d'ocre (jaune).

Péridium : enveloppe externe de la truffe.

Pileïque : ayant rapport au chapeau.

Piriforme : en forme de poire.

Pore : petit orifice situé au bas des tubes des bolets.

Pruine : fine poussière impalpable donnant un aspect "givré".

Primordium : stade de la "naissance" du champignon ; moment où il sort du substrat.

Pubescent : finement poilu.

Radicaux : pied dont le prolongement basal s'enfonce dans l'humus, ou son support.

Raphanoïde : odeur de radis.

Réticulé : orné d'un réseau.

Rhizoïde : fausse racine, cordonnet mycélien situé à la base du pied.

Rhizomorphes : pseudo-racine à la base de certains champignons.

Sclérotome : champignon de masse globuleuse dont les spores sont enfermées dans une enveloppe épaissie.

Scrobiculé : voir dessin pied, p. 29.

Semulé : denticulé comme une lame de scie.

Spore : élément reproducteur des champignons.

Sporophore : nom moderne désignant le carpophore.

Squamés : déchirures superficielles des tissus.

Squamule : très petite écaille.

Squamuleux : orné de plaques, d'écailles.

Subdécurrentes : presque décurrentes.

Substrat : matière ou support où pousse un champignon.

Supère : se dit d'un anneau jupon-

nant. Voir dessin anneau p. 29.

Station : lieu très précis où est situé régulièrement un champignon.

Stipe : désigne le pied du champignon.

Vaginé : muni d'une volve engainante.

Vallécule : cavité circulaire ceinturant le sommet du pied des morilles et le séparant du chapeau.

Ventre : dilaté en son milieu.

Vesiculaire : de plusieurs couleures.

Visqueux : qui colle aux doigts.

Volve : partie membraneuse du voile général restant au pied.

Zone : trace annulaire tranchant sur le fond.

- Agaric anisé des bois, *agaricus silvicola*, p. 52
 Agaric des jachères (boule de neige),
agaricus arvensis, p. 54
 Agaric des troitots, *agaricus bitorquis*, p. 53
 Agaric impérial, *agaricus augustus*, p. 50
 Agaric jaunissant, *agaricus xanthoderma*, p. 51
 Agaric radican, *agaricus romagnesii*, p. 51, 53
 Amanite citrine, *amanita citrina*, p. 45
 Amanite des Césars, *amanita caesarea*, p. 40
 Amanite épaisse, *amanita spissa*, p. 42, 43
 Amanite fauve, *amanita fulva*, p. 39
 Amanite jonquille, *amanita jonquillea*, p. 41
 Amanite ovoïde, *amanita ovoidea*, p. 39
 Amanite panthère, *amanita pantherina*, p. 42, 43
 Amanite phalloïde, (orange verte, orange ciguë verte),
amanita phalloides, p. 44, 52, 59, 72, 74
 Amanite printanière, *amanita verna*, p. 44
 Amanite rougissante, *amanita rubescens*, p. 42
 Amanite tue-mouches, *amanita muscaria*, p. 41
 Amanite vierue, *amanita virosa*, p. 45
 Argouanne, *lepiota panzola*, p. 86
 Amillaire couleur de miel, *amillaria mellea*, p. 57
 Bolet à beau pied, *boletus calopus*, p. 103
 Bolet amer, *tylopilus felieus*, p. 105
 Bolet à pied rouge, *boletus erythropus*, p. 102
 Bolet bai, *xerocomus badius*, p. 98, 101
 Bolet blafard, *boletus luridus*, p. 103
 Bolet châtain, *gyroporus castaneus*, p. 99
 Bolet chicorée, *boletus legaliae*, p. 104
 Bolet de Quélet, *boletus queletii*, p. 105
 Bolet des bouviers, *suillus bovinus*, p. 100
 Bolet du chêne vert, *leccinum lepium*, p. 109
 Bolet faux royal, *boletus pseudo regius*, p. 108
 Bolet indigotier, *gyroporus cyanescens*, p. 107
 Bolet poivré, *chalciporus piperatus*, p. 99
 Bolet rude, *leccinum scabrum*, p. 106
 Bolet rude des charmes, *leccinum carpini*, p. 106
 Bolet rude des chênes, *leccinum quercinum*, p. 108
 Bolet rude des tumbles, *leccinum duriusculum*, p. 107
 Bolet Satan, *boletus satanas*, p. 102, 104
 Bulgarie salissante, *Bulgaria inquinans*, p. 14
 Cèpe d'été, *boletus aestivalis*, p. 101
 Cèpe de Bordeaux, *boletus edulis*, p. 109
 Cèpe des pins, *boletus pinophilus*, p. 99
 Chanterelle en tube, *cantharellus tubiformis*, p. 112
 Clavaire chou-fleur, *ramaria botrytis*, p. 112
 Clavaire en forme de ciboule, *Artomyces pyxidata*, p. 17
 Clavaire en pilon, *clavariadelphus pistillaris*, p. 112
 Clitocybe géotrope (tête-de-moine),
clitocybe geotropa, p. 56, 63
 Clitocybe inversé, *lepiota inversa*, p. 61
 Clitocybe nébuleux (petit-gris),
lepiota nebularis, p. 61, 84
 Clitocybe orangé (fausse girofle),
clitocybe aurantiaca, p. 62
 Clitocybe odorant, *clitocybe odora*, p. 63
 Clitocybe plombé, *Clitocybe alexandri*, p. 62
 Clitopile petite prune, *clitopilus prunulus*, p. 83
 Collybie à lames larges, *megacollybia platyphylla*, p. 69
 Collybie à pied en fuseau, *collybia fusipes*, p. 68
 Collybie à pied velouté, *flammulina velutipes*, p. 68
 Collybie beurrée, *collybia butyracea*, p. 69
 Coprin chevelu, *coprinus comatus*, p. 54, 55
 Coprin noir d'encre, *coprinus atramentarius*, p. 55
 Cortinaire couleur de rocou, *cortinariis orellanus*, p. 91
 Cortinaire de Bulliard, *cortinariis bulliardii*, p. 91
 Cortinaire remarquable, *cortinariis praestans*, p. 90
 Cortinaire rougeâtre, *cortinariis bolaris*, p. 90
 Cortinaire violet, *cortinariis violaceus*, p. 91
 Coulemelle (lépiote élevée), *macrolepiota procera*, p. 47
 Entolome à pied hérissé, *entoloma hirtipes*, p. 85
 Entolome brun vert, *entoloma incanum*, p. 85
 Entolome livide (le perfide), *entoloma lividum*, p. 84
 Entolome rose et gris, *entoloma rhodopolium*, p. 86
 Faux clitocybe de l'olivier,
omphalotus olearius, p. 63, 113
 Galère marginée, *galera marginata*, p. 88, 89
 Ganoderme aplani, *ganoderma lipsiense*, p. 17
 Ganoderme luisant, *ganoderma lucidum*, p. 17
 Girolle, *cantharellus cibarius*, p. 94, 113
 Gomphide rutilant, *chroogomphus rutilus*, p. 96
 Gyromitre, *gyromitra esculenta*, p. 111
 Hébelome à odeur de moutarde, *hebeloma sinapizans*, p. 93
 Hébelome radican, *hebeloma radicosum*, p. 93
 Hydne en corail, *henricium coralloides*, p. 118
 Hygrophore de mars, *hygrophorus marzuolus*, p. 66
 Hygrophore rouge écarlate, *hygrocybe coccinea*, p. 66
 Hygrophore des prés, *cuphophyllus pratensis*, p. 64
 Hygrophore perroquet, *hygrocybe psittacina*, p. 64
 Hypholome en touffes,
hypholoma fasciculare, p. 4, 95
 Hypholome rouge brique,
hypholoma sublatentium, p. 16
 Inocybe à spores verrouillées,
inocybe margaritipora, p. 93
 Inocybe doux et amer, *inocybe dulcamara*, p. 92
 Inocybe du Jura, *inocybe jurana*, p. 92
 Laccaire laquée, *laccaria laccata*, p. 67
 Lacrymaire veloutée, *psathyrella lacryma bunda* (*lacrymaria velutina*), p. 96
 Lactaire à coliques, *lactarius torminosus*, p. 82
 Lactaire controversé, *lactarius controversus*, p. 81
 Lactaire court, *lactarius curtus*, p. 81
 Lactaire délicieux, *lactarius deliciosus*, p. 83
 Lactaire plombé, *lactarius necator*, p. 82
 Lactaire poivré, *lactarius piperatus*, p. 81
 Lactaire tranquille, *lactarius quietus*, p. 83
 Langue de bœuf, *fistula hepatica*, p. 15
 Lépiote à base rouge, *lepiota ignivoluta*, p. 46
 Lépiote à crête, *Lépiota cristata*, p. 46
 Lépiote brun incarnat, *lepiota brunneoincarnata*, p. 48
 Lépiote déguenillée, *macrolepiota rhacodes*, p. 48
 Lépiote pudique, *leucoagaricus leucothites*, p. 47
 Lycoperdon en forme de poire,
lycoperdon pyriforme, p. 7
 Marasme des oreâdes (faux-mousseron),
marasmius oreades, p. 69
 Morille élevée, *morchella elata*, p. 110
 Morille comestible, *morchella esculenta*
 (= *morchella vulgaris*), p. 114
 Morille conique, *morchella conica*, p. 116
 Morille des jardins, *morchella hortensis*, p. 116
 Morille ronde, *morchella rotunda*, p. 116
 Morillon, *mitrophora semilibera*, p. 114
 Mycène pur, *mycena pura*, p. 70
 Mycène rose, *mycena rosea*, p. 70
 Nonette voilée, *suillus luteus*, p. 100
 Paxille enroulé, *paxillus involutus*, p. 94
 Pezize orangée, *aleuria aurantia*, p. 117
 Pezize veinée, *disciotis venosa*, p. 117
 Pholiote changeante,
kuehneromyces mutabilis, p. 87, 88
 Pholiote destructrice, *hemiphysalia polypnea*, p. 16
 Pholiote du peuplier, *agropyre aegerita*, p. 88
 Pholiote ridée, *rozites caperata*, p. 89
 Pied bleu, *lepiota nuda*, p. 86
 Pied-de-mouton, *hydnum repandum*, p. 118
 Pied violet, *lepiota personata*, p. 87
 Pleurote corne d'abondance, *pleurotus cornucopiae*, p. 67
 Pleurote en forme d'huître, *pleurotus ostreatus*, p. 16
 Plutée couleur de cerf, *pluteus cervinus*, p. 49
 Plutée des saules, *pluteus salicinus*, p. 49
 Polypore du bouleau, *ptiporus betulinus*, p. 15
 Polypore souffré, *latiporus sulfureus*, p. 15
 Pourriture cubique p. 7
 Rosé-des-près, *agaricus campestris*, p. 38, 50, 51
 Russule à odeur de pélagonium,
russula pelargonica, p. 79
 Russule belette, *russula mustelina*, p. 73
 Russule charbonnière, *russula cyanoxantha*, p. 72
 Russule comestible, *russula vesca*, p. 71
 Russule de fiel, *russula fellea*, p. 76
 Russule de Turco, *russula turci*, p. 75
 Russule de Vélénovsky, *russula velenovskyi*, p. 75
 Russule dorée, *russula aurea*, p. 76
 Russule fausse intégrale, *russula pseudointegra*, p. 80
 Russule fétide, *russula foetens*, p. 78
 Russule hétérophylle, *russula heterophylla*, p. 73
 Russule jaunissante, *russula luteotacta*, p. 78
 Russule jolie, *russula lepida*, p. 73
 Russule noirissante, *russula nigricans*, p. 71
 Russule ocre et blanche, *russula ochroleuca*, p. 77
 Russule pourpre et noire, *russula atropurpurea*, p. 77
 Russule sanguine, *russula sanguinaria*, p. 80
 Russule sans lait, *russula delicata*, p. 71
 Russule sardoine, *russula drimeia*, p. 79
 Russule verdoyante (palomet), *russula virescens*, p. 74
 Shiitake, *lentinula edodes*, p. 17
 Sparassis à lames, *sparassis brevipes*, p. 15
 Sparassis crépu, *sparassis crispa*, p. 116
 Stérée hirsute, *Stereum hirsutum*, p. 14
 Strophaire vert-de-gris, *stropharia aeruginosa*, p. 95
 Tremelle gélatineuse, *pseudohydnum gelatinosum*, p. 118
 Tricholome de la S-Georges (mousseron),
calocybe gambosa, p. 57
 Tricholome disjoint, *tricholoma sejonctum*, p. 58, 59
 Tricholome équestre (chevalier),
tricholoma auratum, p. 58
 Tricholome prétentieux (petit-gris),
tricholoma portentosum, p. 59
 Tricholome rutilant, *tricholomopsis rutilans*, p. 16
 Tricholome terreux (petit-gris),
tricholoma terreum, p. 60
 Tricholome tigré, *tricholoma pardinum*, p. 60
 Trompette-de-la-mort, *craterellus cornucopioides*, p. 111
 Vesse-de-loup géante, *langemannia gigantea*, p. 118
 Volvaire gluante, *volvarella gloiocephala*, p. 49