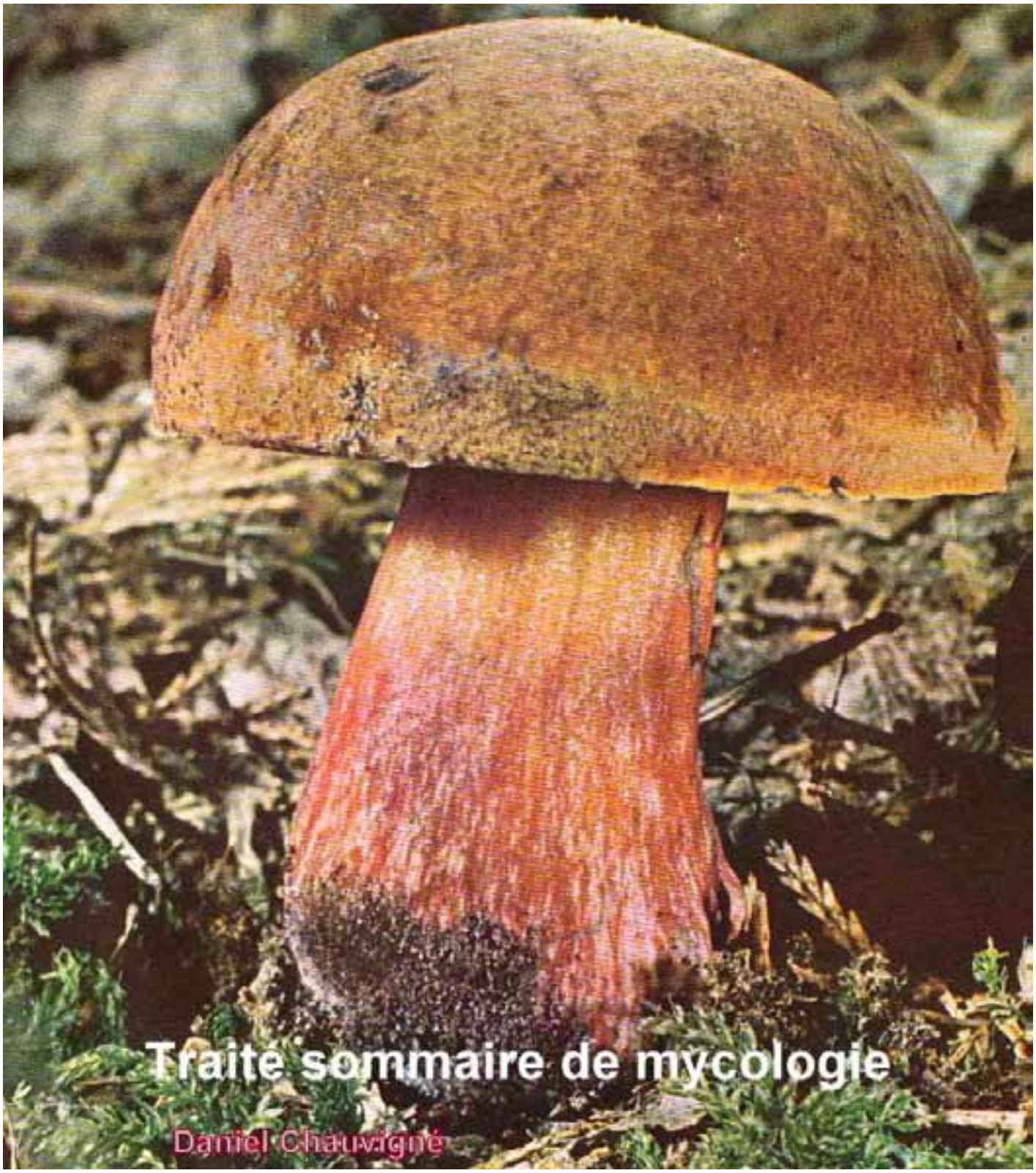
Mycologie - Traité sommaire de Mycologie



Daniel : Mycologie - Introduction

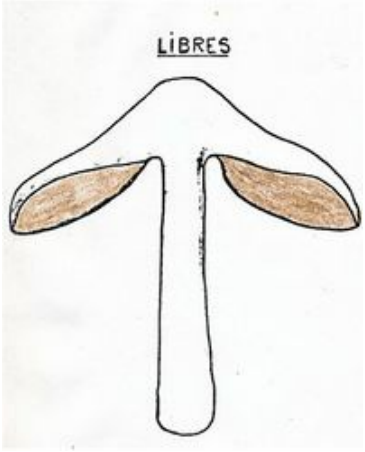
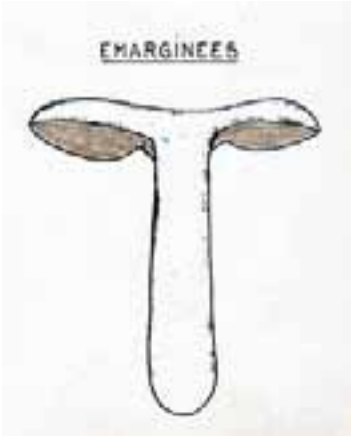
I – Préambule

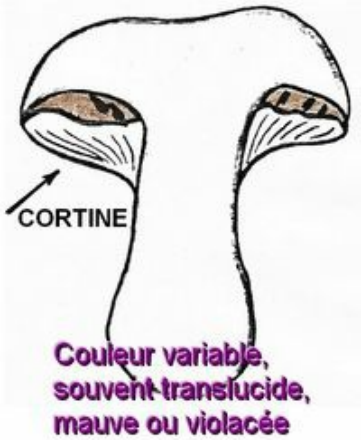
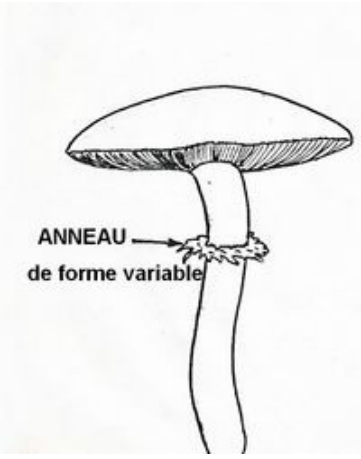
Les champignons sont comestibles, douteux, immangeables, vénéneux, toxiques ou mortels.
C’est pourquoi il faut savoir récolter sans confusion, les champignons que l’on veut consommer.
Si certains spécimens ne sont identifiables qu’en examinant leurs spores au microscope, la plupart des champignons sont reconnaissables avec précision en examinant avec soin les caractéristiques de leur aspect extérieur.
Comme en médecine, la mycologie est une science qui utilise des termes dont la traduction n’est pas toujours évidente pour le profane, mais qui permettent souvent l’identification recherchée.

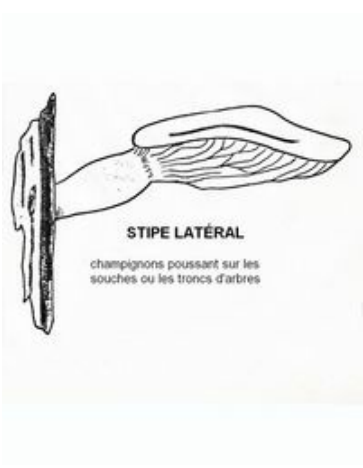
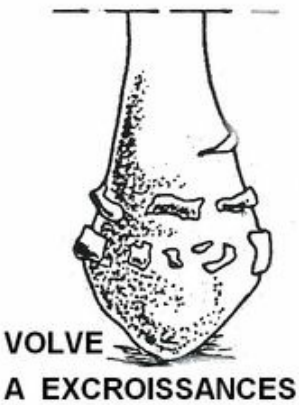
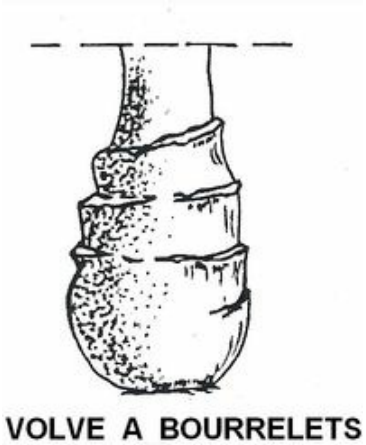
Nota : Grâce aux noms latins donnés aux champignons, les mycologues du monde entier peuvent les identifier sans confusion. Par mesure de simplification, sels les principaux noms en langue française sont cités dans ce traité.

II – Explication et illustration des principaux termes utilisés

Tableau des principaux termes descriptifs des champignons

			
Lamelles libres : les lamelles n'adhèrent pas au pied	Lamelles adnées : les lamelles adhèrent au pied	Lamelles décurrentes : les lamelles descendent sur le pied	Lamelles émarginées : les lamelles sont échancrées à l'endroit où elles touchent le pied

			
Cortine = Voile de couleur blanchâtre ou violacée tendu entre le bord du chapeau et le pied.	Cuticule = Pellicule, souvent détachable, recouvrant le chapeau	Chapeau mamelonné = Saillie centrale du chapeau	Chapeau ombiliqué = Creux au centre du chapeau
			
Anneau = Couronne horizontale fixe ou coulissante, sur le pied	Supère = Anneau retombant sur le pied	Infère = Anneau remontant sur le pied	Stipe excentrique = pied décentré par rapport au chapeau

			
Stipe latéral = Pied horizontal	Stipe fibreuse = pied fibreux	Lamelles et chair lactescentes = A la cassure apparence de liquide blanc ou orangé	Volve vaginée
			
Volve à excroissances	Volve engainée	Volve à plis	Volve cylindrique
			
Volve à bourrelets	Volve en pilon		

Autres termes

- Pruine = Poudre, très fine, blanche ou grise, sur une partie du chapeau.
- Stipe = nom désignant le pied.

- Spores = forme (souvent microscopique) des lamelles ou des tubes de la partie inférieure du chapeau.
- Pores = Partie colorée, apparente des tubes.

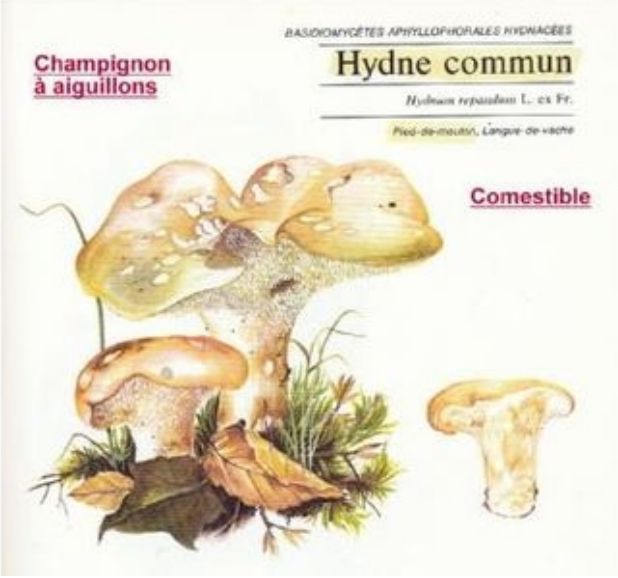
III – Aspects extérieurs d'un champignon

Chapeau : Forme, couleur.

Dessous du chapeau : - Lamelles)
- Tubes } Couleur.
- Plis)

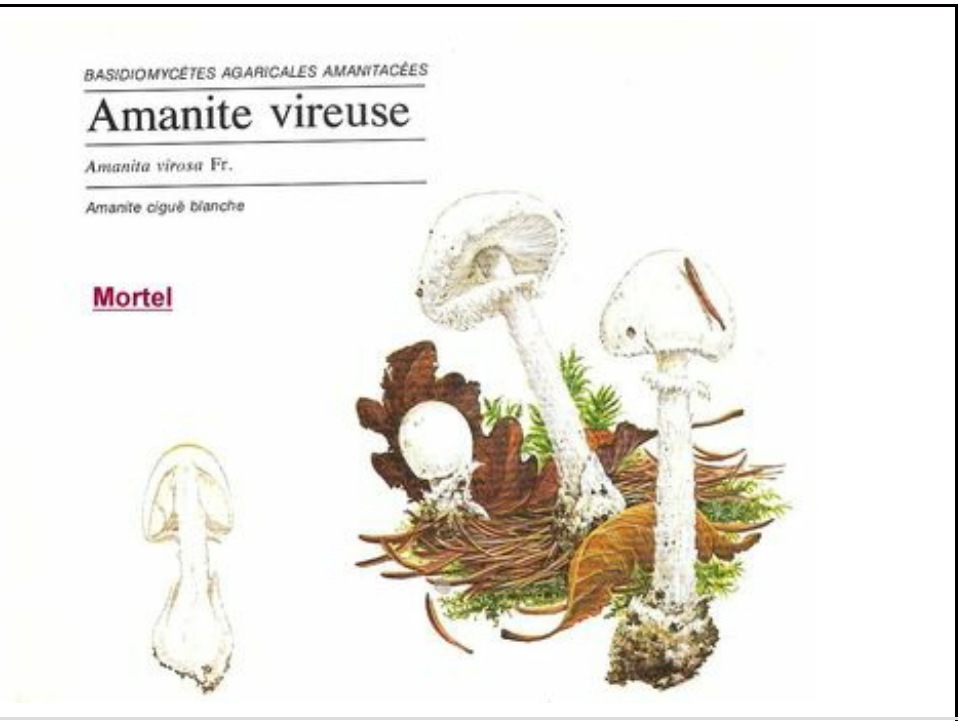
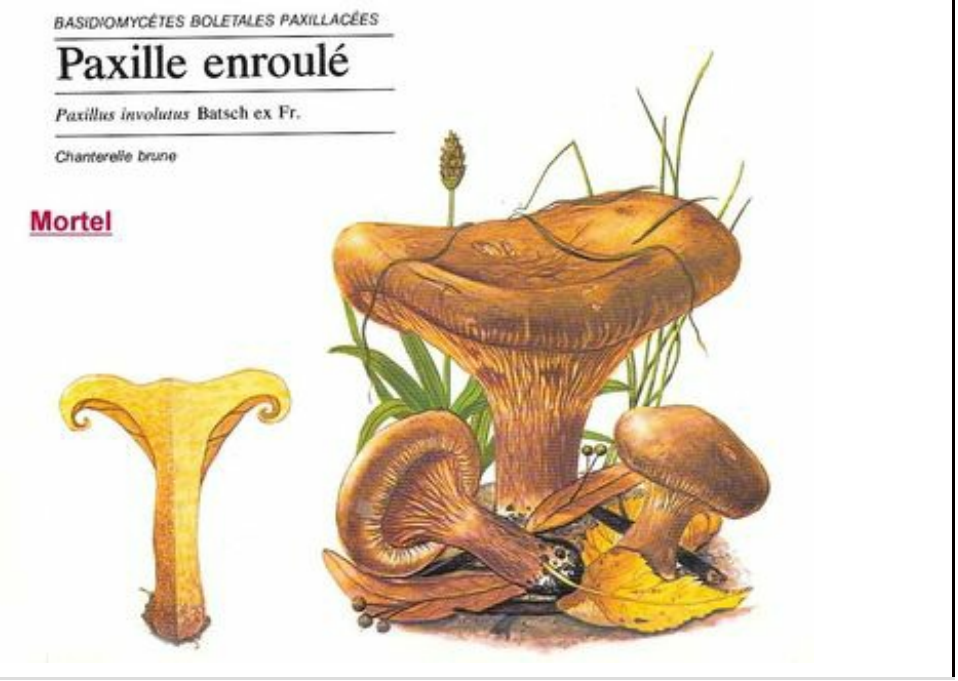
- Pied : - Forme, Couleur.
- Avec ou sans anneau.
- Avec ou sans volve

IV – Classification sommaire des champignons

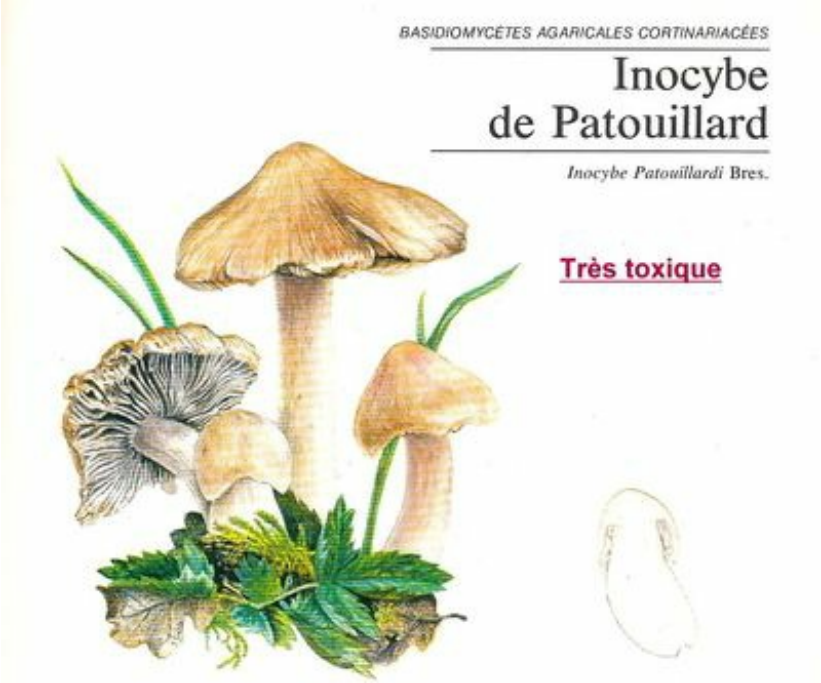


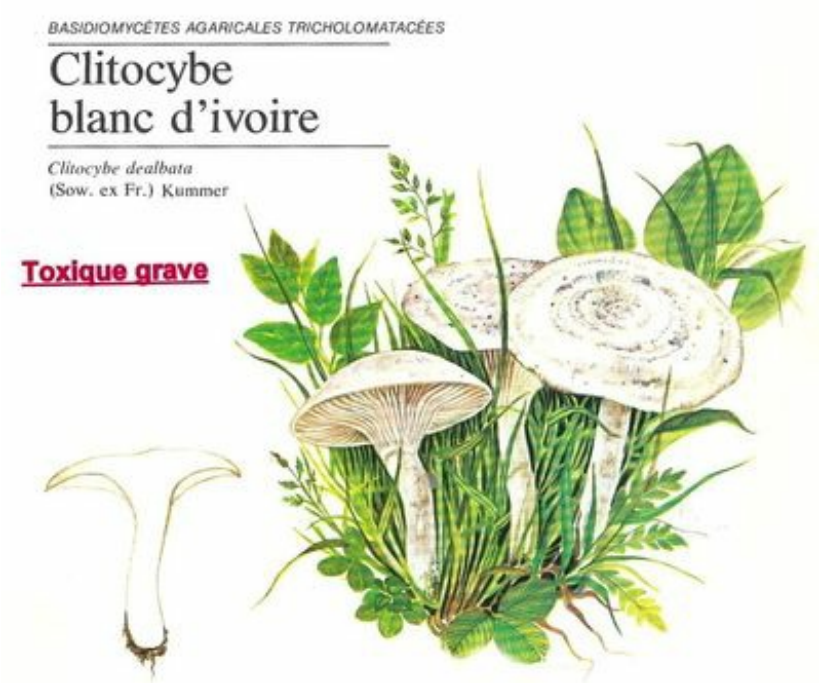
Champignon à alvéoles
ASCOMYCETES PEZIZALES MORCHELLACEES
Morille
comestible
Morchella esculenta (vulgaris)
Pers. ex St. Amans.
Morille commune

Mycologie - Champignons dangereux

	
Amanite Phalloïde : Mortel Chapeau vert-olive, Anneau strié blanc, Lamelles blanches. Volve blanche.	**Amanite Vireuse** : Mortel Chapeau blanc penché sur le côté. Lamelles blanches et serrées. Pied blanc et duveteux en dessous de l'anneau. Anneau floconneux. Volve blanche ; Odeur repoussante.
	

Amanite Printanière : Mortel Chapeau blanc. Lamelles libres blanches et serrées. Anneau blanc strié. Volve blanche	**Paxille enroulé** : Mortel Chapeau brun-ocre convexe puis concave bords enroulés vers le pied. Lamelles décurrentes légèrement plus pâles que le chapeau. Chair jaune.
Cortinaire couleur de rocou : Mortel Chapeau conique puis aplani d'un rouge feu ou d'un orange particulier (d'ou son nom de rocou). Lamelles adnées et espacées. Odeur de rave.	**Cortinaire superbe** : Mortel Chapeau de taille modeste, pointu et mamelonné de couleur fauve-orangé. Pied Cylindrique légèrement renflé à la base de même couleur que le chapeau mais strié de chinures jaunâtres qui parfois forment un léger anneau.
Cortinaire couleur de cannelle : Mortel Petit chapeau de couleur de la poudre de cannelle. Lamelles jaune vif. Saveur écœurante.	**Galère marginée** : Mortel Chapeau ocre-fauve Pied grêle portant un petit anneau qui disparaît rapidement. Odeur forte de farine. Croissance en touffes nombreuses sur les souches. Ne se distingue de la Pholiote changeante qui est un excellent comestible qu'en examinant la forme des spores au microscope !!!

Pezize superbe : Mortel Énorme champignon (10 à 15 cm de diamètre ou plus) en forme de coupe déchirée. Couleur mauve qui ensuite vire au brun	**Gyromitre** : Mortel Chapeau en forme de cervelle brun-roussâtre. Pied trapu blanc ou jaunâtre entièrement creux.
	
Amanite Panthère : Vénéneux Chapeau brun foncé toujours convexe, recouvert de flocons blancs. Lamelles blanches. Pied blanc terminé à la base par un bulbe surmonté par 2 ou 3 bourrelets blancs. Anneau mince, blanc et strié.	**Inocybe de Patouillard** : Vénéneux Chapeau conique à l'état jeune puis aplani ensuite légèrement mamelonné , de couleur souvent blanc pur qui devient paille ou brunâtre clair qui se tache parfois de vermillon. Pied de même couleur que le chapeau. Lamelles larges distantes, pâles puis brunes et pouvant être piquetées de vermillon. Odeur écœurante.

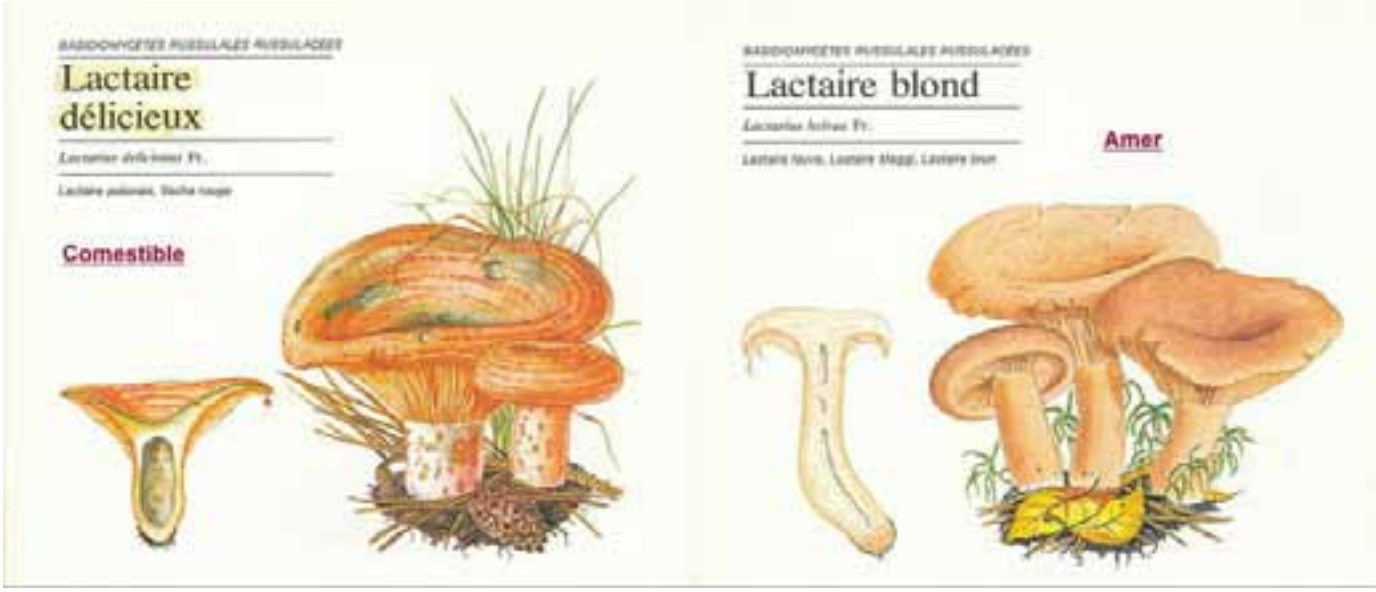
	
Clitocybe de l'olivier : Toxique grave Chapeau satiné, à marge enroulée, orange vif Lamelles serrées, minces, faiblement décurrentes jaune orangé. Pied long, onduleux, aminci vers le bas. Particularité : Pousse en touffes.	**Clitocybe blanc ivoire** : Toxique grave Chapeau blanc sale un peu translucide et parfois recouvert d'un glacé froid et brillant par temps sec. Lamelles adnées, serrées, minces, d'un blanc grisâtre. Pied court recourbé vers la base, farineux au sommet puis blanchâtre passant au roux avec le temps. Odeur de farine. Nota : Ce petit champignon très toxique, par sa couleur et son odeur, peut prêter à confusion avec l'excellent clitopile petite prune (meunier). Il faut donc se méfier à juste titre.

Daniel : Mycologie - Confusions à éviter - 1

Russule Charbonnière : (Bise violette, Charbonnier.) :Couleur du chapeau très variable mais en épluchant la cuticule une couleur violacée apparaît, c'est la seule russule qui possède ce détail qui permet de la reconnaître avec certitude.
Russule noircissante. La couleur sous la cuticule est toujours blanche. Les lamelles sont très larges et espacées.

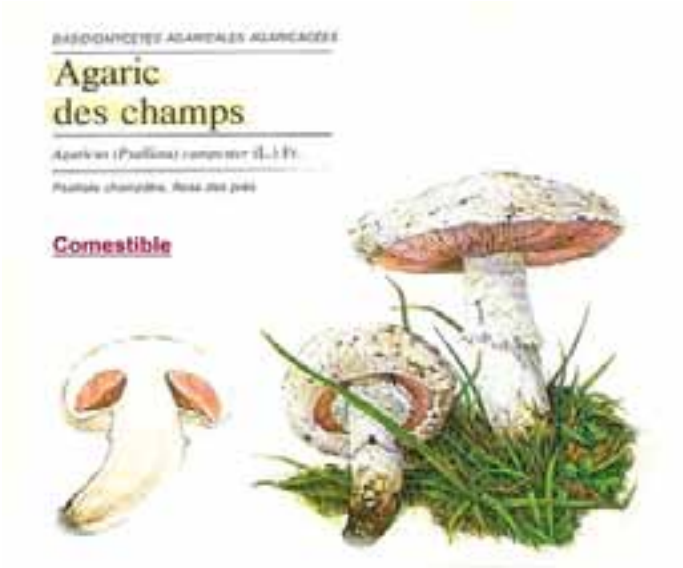
Russule verdoyante : (Palomet, Russule verdâtre, Bise de curé.) : Chapeau couleur vert-de-gris. Lamelles blanches.
Russule olivacée : (Russule géante.) Grande taille. Couleur du pied rose violacé.

Russule dorée : Chapeau rouge brique. Lamelles libres d'abord crèmes puis jaune dorées. Pied couleur jaune d'or.
Russule émétique : (Russule à vomir, Colombe rouge.) : Chapeau rouge. Lamelles blanches. Pied blanc parfois teinté de rouge. Saveur très âcre.



Lactaire délicieux : (Lactaire Polonais, Vache rouge.) : Couleur rouge-orangé et avec des taches verdâtres. Gouttelettes de couleur rouge-orange cette couleur apparaît en forme circulaire lorsqu'on coupe le pied..
Lactaire blond : (Lactaire fauve, Lactaire Maggi, Lactaire brun.) :Chapeau couleur cuir allant de l'orange au brun roussâtre. Lait transparent comme de l'eau.

Agaric des champs : (Psalliote champêtre, Rosé des prés.)Chapeau blanc parfois couvert de mèches. Lamelles fines serrées d'abord roses très pâles, puis roses vif et deviennent plus foncées voir noires en vieillissant. Pied tout blanc en fuseau portant à son sommet un anneau retombant et fragile. **Psalliote jaunissante** : (Mousseron jaunisse.) Chapeau à sommet plat jaunissant au toucher. Anneau teinté de jaune au bord. Base du pied et coupe de la base du pied jaune vif. Odeur nauséabonde.



Agaric des champs : (Psalliote champêtre, Rosé des prés.)Chapeau blanc parfois couvert de mèches. Lamelles fines serrées d'abord roses très pâles, puis roses vif et deviennent plus foncées voir noires en vieillissant. Pied tout blanc en fuseau portant à son sommet un anneau retombant et fragile. .
Amanite vireuse : (Amanite ciguë blanche) Chapeau blanc penché sur le côté. Lamelles blanches et serrées. Pied blanc et duveteux en dessous de l'anneau. Anneau floconneux. Volve épaisse. Odeur repoussante.

Agaric des champs : (Psalliote champêtre, Rosé des prés.)Chapeau blanc parfois couvert de mèches. Lamelles fines serrées d'abord roses très pâles, puis roses vif et deviennent plus foncées voir noires en vieillissant. Pied tout blanc en fuseau portant à son sommet un anneau retombant et fragile.
Amanite printanière : (Oronge ciguë blanche) Chapeau blanc. Lamelles blanches, libres, larges et serrées. Pied blanc et lisse. Anneau blanc strié, solide et durable. Odeur de safran un peu repoussante

Mycologie - Confusions à éviter - 2

Agaric des champs : (Psalliote champêtre, Rosé des prés.)Chapeau blanc parfois couvert de mèches. Lamelles fines serrées d'abord roses très pâles, puis roses vif et deviennent plus foncées voir noires en vieillissant. Pied tout blanc en fuseau portant à son sommet un anneau retombant et fragile.
Amanite citrine : (Amanite Mappa) Chapeau jaune pâle, parfois blanchâtre. Lamelles blanches à bordure jaune pâle et parfois roses ou saumon. Pied blanc floconneux. Anneau mince et fragile. Bulbe épais à rebords. Odeur écœurante. Nota : Ces 3 amanites (Vireuse, Printanière et Citrine) poussent généralement sous bois, mais peuvent croître en périphérie des prés et se trouver mêlées aux agarics des champs.

Psalliote à pied bulbeux : (Psalliote marginée, Boule de neige) Chapeau convexe blanc, jaunissant au toucher. Pied à base renflée. Anneau près du sommet du pied. Lamelles libres, rose pâle au début et fonçant avec l'âge. Habitat : Forêts d'épicéas. rarement dans les champs.
Psalliote jaunissante : (Mousseron jaunisse.) Chapeau à sommet plat jaunissant au toucher. Anneau teinté de jaune au bord. Base du pied et coupe de la base du pied jaune vif. Odeur nauséabonde.

Psalliote des forêts : (Agaric des forêts, Rosé à mèches, Boule de neige grise.) Chapeau aplani couvert de mèches brunes. Pied robuste portant des traces de rougissement et feutré d'écailles blanches et fragiles. Anneau retombant sur le pied, membraneux et durable.
Lépiote à écailles aiguës : (Lépiote hérissée, Coulemelle poilue.) Chapeau brun fauve, hérissé d'écailles pointues. Lamelles d'un blanc pur, minces et très serrées. Pied blanc dans le haut et brun en dessous de l'anneau.

Lépiote élevée : (Coulemelle, Parasol, Couleuvrée, Nez-de-chat.) Taille géante (20 à 30 cm de haut). Chapeau de grand diamètre à l'état adulte piqueté de quelques écailles brunes et possédant un mamelon brun. Pied blanc tigré de brun. Anneau double et membraneux pouvant coulisser sur le pied. Lamelles blanches, très serrées et larges.
Lépiote à écailles aiguës : (Lépiote hérissée, Coulemelle poilue.) Chapeau brun fauve, hérissé d'écailles pointues. Lamelles d'un blanc pur, minces et très serrées. Pied blanc dans le haut et brun en dessous de l'anneau.

Psalliote des forêts : (Agaric des forêts, Rosé à mèches, Boule de neige grise.) Chapeau aplani couvert de mèches brunes. Pied robuste portant des traces de rougissement et feutré d'écailles blanches et fragiles. Anneau retombant sur le pied, membraneux et durable.
Tricholome roux : (Tricholome écailleux.) Chapeau à la fois campanulé et mamelonné hérissé de mèches brunes grossières. Lamelles d'abord blanches puis rapidement tachées de points roux. Pied cylindrique roussâtre qui porte les restes d'une légère cortine de la même couleur que les mèches.

Lépiote déguenillée : (Demi-couleuvrée.) Chapeau non mamelonné, gris brunâtre garni d'écailles durables. Pied lisse, muni d'un anneau et renflé à la base. Lamelles serrées, larges, distantes du pied et se piquant de rouge avec le temps. Nota : A la cassure devient il rougit fortement.
Lépiote à écailles aiguës : (Lépiote hérissée, Coulemelle poilue.) Chapeau brun fauve, hérissé d'écailles pointues. Lamelles d'un blanc pur, minces et très serrées. Pied blanc dans le haut et brun en dessous de l'anneau.

Lépiote déguenillée : (Demi-couleuvrée.) Chapeau non mamelonné, gris brunâtre garni d'écailles durables. Pied lisse, muni d'un anneau et renflé à la base. Lamelles serrées, larges, distantes du pied et se piquant de rouge avec le temps. Nota : A la cassure devient il rougit fortement.
Lépiote crêtée : (Lépiote radis, Coulemelle puante.) Petite taille (3 à 4 cm.) Pied grêle Anneau infère. Nota : Toutes les lépiotes de petite taille sont vénéneuses.

Mycologie - Confusions à éviter - 3

Amanite rougissante : (Amanite vineuse, Golmotte.) Chapeau brun clair ou blanchâtre couvert de verrues gris rougeâtre foncé. Lamelles larges, serrées, blanches mais se piquant de rose ou de rougeâtre avec l'âge. Pied de 4 à 20 cm. de haut, rougissant et renflé à la base et ne possédant pas de volve. Nota : la chair, aux endroits souvent attaquée par les limaces, prend une couleur lie-de-vin. Ce qui n'est jamais le cas sur les autres amanites.
Amanite panthère : (Fausse golmotte.) Chapeau brun foncé, toujours convexe, recouvert de flocons toujours blancs. Lamelles blanches. Pied terminé à la base par un bulbe surmonté par 2 ou 3 bourrelets blancs. Anneau blanc, strié, mince mais durable.

Amanite panthère : (Fausse golmotte.) Chapeau brun foncé, toujours convexe, recouvert de flocons toujours blancs. Lamelles blanches. Pied terminé à la base par un bulbe surmonté par 2 ou 3 bourrelets blancs. Anneau blanc, strié, mince mais durable.
Amanite épaisse : (Golmotte grise, Fausse panthère.) Chapeau concave puis convexe gris brunâtre recouvert d'écailles floconneuses grises. Anneau supère, strié Pied massif épaissi à la base en forme de navet.

Amanite tue-mouches : (Fausse oronge) Chapeau rouge, parfois orangé, recouvert de peaux blanches. Lamelles, anneau et pied blancs. Volve blanche à bourrelets.
Amanite des Césars : (Oronge, Oronge vraie, Jaune d'œuf.) Chapeau rouge orangé. Lamelles anneau et pied jaune d'or. Volve , blanche., ample et déchirée en 3 ou 4 dents.

Clitocybe nébuleux : (Petit gris) Chapeau convexe gris clair sur le pourtour, gris foncé au centre. Lamelles décurrentes, étroites, d'abord blanches puis jaunâtres. Pied conique.
Entolome livide : (Entolome perfide.) Chapeau convexe puis, à maturité, concave et ondulé sur les bords, de couleur gris livide. Lamelles larges, espacées, couleur jaune buis à saumon. Nota : Ce champignon crée 80 % des empoisonnements en France.

Tricholome tigré : (Tricholome léopard.) Chapeau blanc entièrement recouvert de mèches hérissées brun grisâtre. Lamelles larges, adnées, crème jaunâtre et parfois vert pâle. Pied massif, légèrement poilu
Tricholome terreux : Chapeau convexe gris terreux, aplati à maturité mais conservant un mamelon, on remarque sur la surface de la cuticule feutrée de fines écailles soyeuses et noirâtres. Lamelles émarginées, serrées et blanchâtres. Pied pelucheux et blanchâtre. Nota : Le **tricholome prétentieux**, également comestible, seule la couleur du chapeau , plus foncée le différencie du Tricholome terreux. .

Tricholome équestre **Comestible**

Tricholome équestre *Tricholoma flavovirens*, réduit aux 2/3

Tricholome soufré **Toxique**

Tricholome soufré *Tricholoma sulphureum*, réduit aux 1/

Tricholome équestre : (Tricholome des chevaliers.) Chapeau à fond jaune entièrement recouvert de mèches brunes (parfois si serrées qu'il paraît entièrement brun, voir noirâtre) Lamelles jaune d'or. Pied trapu. Chair jaune blanchâtre.

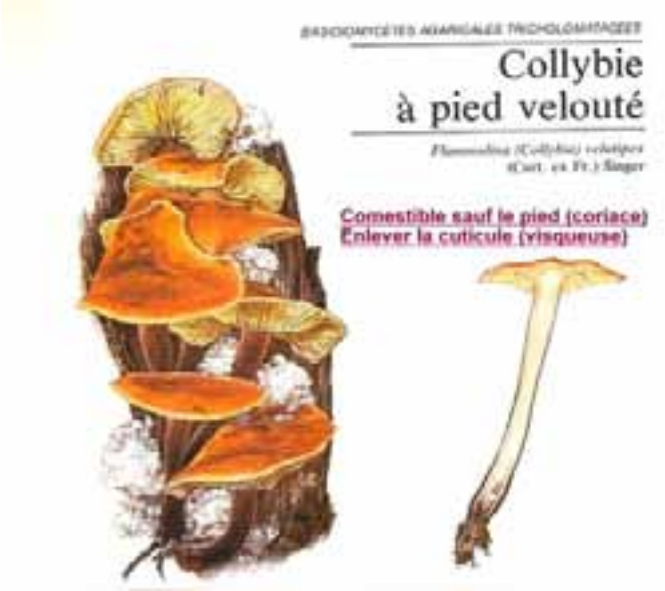
Tricholome soufré : Chapeau Jaune sulfureux souvent teinté de brun rougeâtre ou olivâtre. Lamelles jaune sulfureux vif. Pied jaune sulfureux couvert de fibres brun rougeâtres. Chair jaune sulfureux vif. Forte odeur de gaz d'éclairage.

Chanterelle : (Girolle, Jaunotte, Chevrette, Girandolle, Crête de coq, Gallinace, Roussotte, Girondelle.) Champignon à plis très décurrents couleur jaune d'œuf. A l'état adulte le chapeau est creusé en entonnoir.
Clitocybe rouge brique : Chapeau bombé puis presque plan et enfin en entonnoir de couleur croûte de pain à rouge brique. Lamelles très décurrentes de couleur crème jaunâtre. (d'où la possible confusion.) Pied court de même couleur que le chapeau.

Daniel : Mycologie - Confusions à éviter - 4

Chanterelle : (Girolle, Jaunotte, Chevrette, Girandolle, Crête de coq, Gallinace, Roussotte, Girondelle.) Champignon à plis très décurrents couleur jaune d'œuf. A l'état adulte le chapeau est creusé en entonnoir.
Clitocybe de l'olivier : Chapeau orange vif. Lamelles peu décurrentes, jaune orangé. Pied long, onduleux, aminci en bas. Nota : Seule la couleur peut prêter à confusion, car ce n'est pas un champignon à plis et il pousse en touffe ce qui n'est pas le cas pour la chanterelle

Chanterelle : (Girolle, Jaunotte, Chevrette, Girandolle, Crête de coq, Gallinace, Roussotte, Girondelle.) Champignon à plis très décurrents couleur jaune d'œuf. A l'état adulte le chapeau est creusé en entonnoir.
Clitocybe orangé : (Fausse chanterelle, Faux Hgrophore orangé.) Chapeau, lames et pied d'une belle couleur orangé. Chair mince. Lamelles très décurrentes et fourchues. Pied mince, court souvent noircissant.



Collybie à pied velouté : Chapeau rouge orangé et jaune sur les bords. Lamelles minces, serrées, blanches puis couleur paille. Pied fibreux, souvent courbe, d'abord citrin pâle puis brun safrané virant au noir. Habitat en touffes au pied des vieux arbres. Nota : Rejeter le pied (coriace) et retirer la cuticule (visqueuse)
Collybie à pied en fuseau : Chapeau convexe, difforme, chamois plus ou moins foncé. Lamelles larges, ondulées, adnées, réunies en une sorte de collier par des veines d'abord blanches puis incarnates et enfin brunes tachées de brun-pourpre. Pied tordu gonflé en forme de fuseau dans sa partie médiane, de couleur paille près du chapeau, chamois au centre et noir à la base. Habitat en touffes au pied des chênes et des hêtres. :Nota : Par période de sécheresse, cette espèce à tendance à se ratatiner complètement, mais reprend sa forme dès la première pluie. Il faut se rappeler cette particularité, car si dans sa première fraîcheur c'est un bon champignon comestible, le pied mis à part (coriace) , il peut devenir toxique après cette dessiccation et cette apparente résurrection, du fait des éléments indésirables produits par son début de putréfaction.

Marasme des oréades : (Faux mousseron, Bouton de guêtre, Pied dur, Nymphe des montagnes.) Chapeau d'abord convexe puis mamelonné, jaune chamois plis foncé vers le centre. Pied mince (diamètre 2 à 3 mm.) hauteur 4 à 7 cm ; d'abord blanc puis devient de la même couleur que le chapeau. Lamelles espacées, larges, distantes les unes des autres, couleur chamois pâle. Particularité : Ces champignons poussent en cercle (ronds de sorcières) dans les prairies. Ces cercles s'agrandissent d'année en année.
Mycène zéphir : Chapeau à moitié transparent, d'abord blanc teinté d'isabelle puis passant au brun vineux. Pied mince, d'abord blanc puis rougeâtre. Lamelles adnées, blanches réunies par des veines rosâtre.

Cortinaire variable : (Cortinaire remarquable) Chapeau convexe, cuticule brillante, visqueuse, de couleur variant du brun clair au brun violacé foncé. Lamelles émarginées, minces, serrées, améthystes puis ocracées et enfin cannelle mais dont l'arête reste toujours violacée. Pied sec, court, conique, légèrement bulbeux à la base, couvert de flocons blanchâtres à la base, lisse et violacé au sommet. Cortine violacée entre le chapeau et le pied sur les exemplaires jeunes.
Cortinaire à odeur de bouc : Chapeau sec, lilas voilé de blanc qui vire au fauve vers le déclin. Lamelles adnées, couleur lilas puis fauve. Pied très épais, ovoïde à la base, d'abord lilas devient vite de couleur fauve rouillé. Odeur fétide comparable à celle du bouc. Nota : cette odeur persiste à la cuisson ce qui le rend immangeable.

Inocybe de Patouillard : Chapeau d'abord conique puis aplati mais qui présente toujours en son centre un mamelon, souvent blanc pur, il devient paille ou brunâtre clair qui se tache parfois de vermillon. Lamelles larges, distantes, pâles puis brunes et peuvent être piquetées de vermillon. Pied toujours sans anneau, cylindrique, parfois incurvé, robuste, se tache çà et là de rose, de vermillon ou de rose saumon.
Pholiote ridée : (Rozite, Champignon des tziganes, Pholiote des chèvres.) Chapeau ovoïde puis campanulé convexe, couleur jaune abricot, citrin ou paille ; recouvert au centre d'une pruine farineuse pelucheuse et caduc sur la marge ridée et fissile Lamelles adnées, dentées, jonquilles puis brunes. Pied toujours muni d'un anneau membraneux et fragile, cylindrique, peluché au sommet, blanc teinté de jonquille, parfois orné d'une petite volve à la base. Nota : La présence de l'anneau le différentie avec certitude avec l'Inocybe de Patouillard.

Pholiote changeante : Chapeau globuleux puis aplati, légèrement mamelonné, jaune brunâtre au centre et plus clair vers le bord dont la marge mince laisse voir les lamelles par transparence. Lamelles adnées, serrées, légèrement décurrentes, d'abord jaune jonquille puis cannelle. Pied cylindrique, couvert de petites mèches sombres et retroussées, paille au sommet, brun au centre et noir à la base. Anneau membraneux retombant et lacéré. Nota : ces champignons poussent en touffes sur les vieilles souches.
Galère marginée : Chapeau convexe, mince, ocre fauve pâlissant avec l'âge. Lamelles adnées, serrées, étroites, minces de couleur crème puis cannelle. Pied grêle, de couleur jonquille au sommet, brun à la base et strié de fibrilles blanches. Anneau membraneux très mince qui disparaît avec l'âge. Nota : Ces champignons poussent en touffes sur les vieilles souches. Sa ressemblance avec la pholiote changeante est telle qu'on ne peut les différentier qu'en examinant leurs spores au microscope !!

Daniel : Mycologie - Confusions à éviter - 5

Coprin chevelu : (Esculmelle) Chapeau cylindrique, recouvert de mèches blanches caduques ; Lamelles roses puis noires. Pied long, cylindrique, tout blanc et orné d'un petit anneau mobile qui disparaît rapidement . Nota : comestible à condition d'être récolté très jeune.
Coprin noir d'encre : (Coprin atramentaire) Chapeau blanc sale à gris, ne s'ouvre que sur les vieux exemplaires. Lamelles ventrues, libres, d'abord blanchâtres, deviennent rapidement très noires. Pied lisse, creux, portant un anneau très fragile difficile à déceler. Nota : Quand on consomme ce coprin en même temps que des boissons alcooliques, même du vin, on peut être sujet à des phénomènes anaphylactiques très déplaisants : œdème de Quinck, gonflement de la langue, difficultés respiratoires, troubles de la vue. !!!

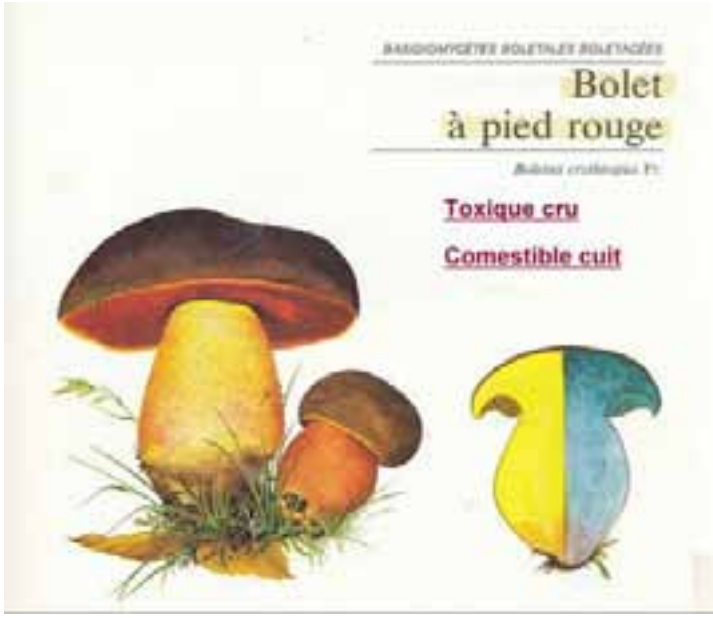
Coprin chevelu : (Esculmelle) Chapeau cylindrique, recouvert de mèches blanches caduques ; Lamelles roses puis noires. Pied long, cylindrique, tout blanc et orné d'un petit anneau mobile qui disparaît rapidement . Nota : comestible à condition d'être récolté très jeune.
Coprin micacé : Chapeau jaune fauve, ferrugineux, avec des rebords inégaux, dentelés, recouvert de corpuscules blanches et souvent d'un jaune brillant. Lamelles d'abord blanches puis brun purpurin. Pied blanc, lisse et poilu à la base. Nota : Ce champignon sans valeur culinaire, peut provoquer des indispositions passagères après l'absorption d'alcool.

Cèpe de Bordeaux : (Bolet comestible, Gros pied.) Chapeau convexe, gras, d'abord tout petit surmontant un gros pied obèse, (c'est le stade « bouchon de champagne ») puis le chapeau se développe en même temps que le pied s'amincit ; couleur jaune à brunâtre . Les pores des tubes, d'abord blancs deviennent jaunes et verdâtres. Pied robuste, orné en haut d'un réseau de mailles blanchâtres, avec des reflets olivacés.
Bolet à beau pied : Chapeau hémisphérique puis convexe, épais, velouté, chamois olivâtre, grisonnant en vieillissant. Tubes adnés, fins, jaune citron puis vert pâle. Pores crème jonquille se tachant de bleu-vert dès qu'on les touche.

Cèpe d’été : (Bolet d’été, Cèpe réticulé.) Chapeau convexe fauve pâle à brun rouge, velouté, souvent crevassé, Tubes libres ou partiellement adnés. Pores blancs qui brunissent puis verdissent avec l’âge. Pied ventru, brun clair, orné d’un très beau réseau blanc en relief.
Bolet amer : (Bolet Chicotin.) Chapeau épais, presque poilu, couleur chamois pâle persistante. Tubes blancs puis incarnat rosé. Pores roses du commencement à la fin de la végétation. Pied épais, renflé à la base, crème jaunâtre orné d’un réseau de mailles incrustées dans le pied. Nota : Son amertume est telle qu’un seul exemplaire gâcherait un plat tout entier.

Cèpe des pins : Couleur acajou, chapeau sec, pores jaunes, au-début, puis verdâtres ensuite. Pied orné d'un réseau blanc.Chair blanche. Devient concave en vieillissant.
Bolet amer : (Bolet Chicotin.) Chapeau épais, presque poilu, couleur chamois pâle persistante. Tubes blancs puis incarnat rosé. Pores roses du commencement à la fin de la végétation. Pied épais, renflé à la base, crème jaunâtre orné d’un réseau de mailles incrustées dans le pied. Nota : Son amertume est telle qu’un seul exemplaire gâcherait un plat tout entier.

Bolet tête de nègre : (Cèpe bronzé, Cèpe noir, Gendarme noir.) Chapeau longtemps hémisphérique, presque velouté, bistre noirâtre avec un duvet blanchâtre sur les bords au début puis passant au bai foncé voir noir. Tubes serrés, longs, d'abord blancs puis jaune jonquille et enfin brun verdâtre. Les pores , comme les tubes , passent du blanc au brun verdâtre. Pied obèse, chamois clair, orné d'un réseau veineux qui se détache sur le fond foncé.
Bolet amer : (Bolet Chicotin.) Chapeau épais, presque poilu, couleur chamois pâle persistante. Tubes blancs puis incarnat rosé. Pores roses du commencement à la fin de la végétation. Pied épais, renflé à la base, crème jaunâtre orné d'un réseau de mailles incrustées dans le pied. Nota : Son amertume est telle qu'un seul exemplaire gâcherait un plat tout entier.

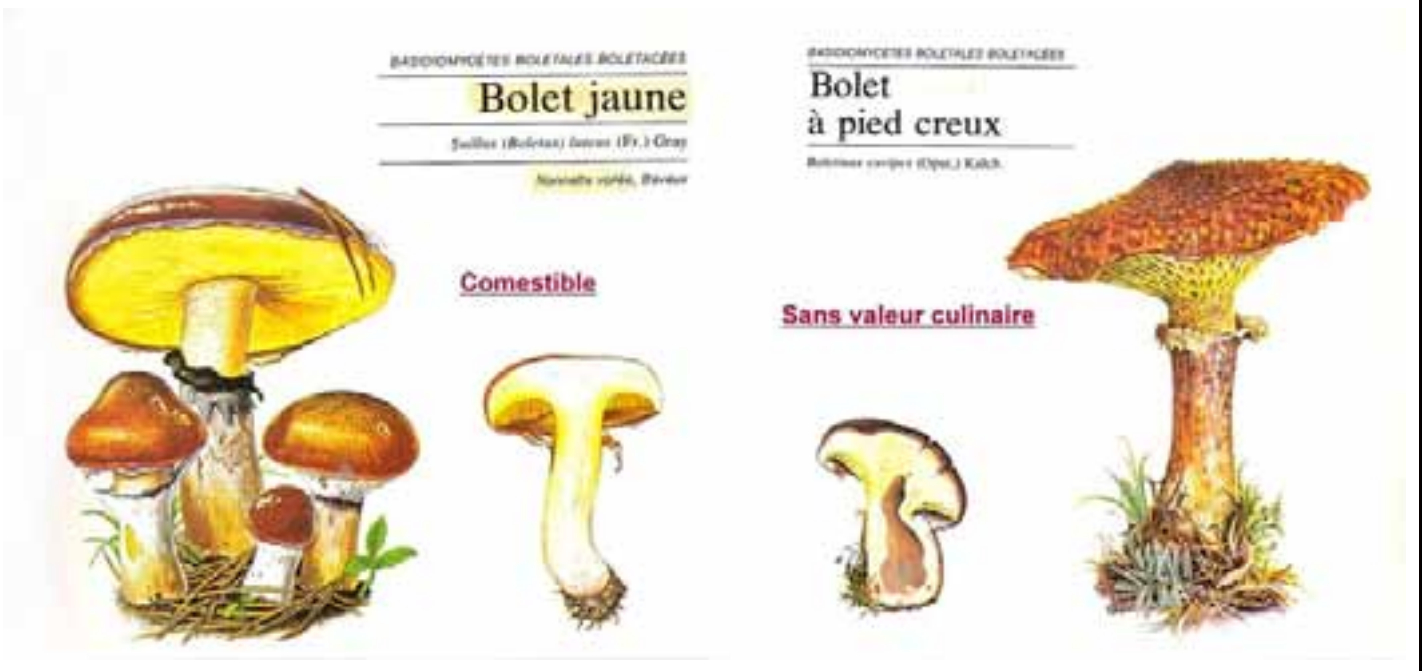


Bolet à pied rouge : Chapeau brun tirant sur le bai , d'abord arrondi il devient convexe et parfois presque plan. Il n'est pas visqueux, même par temps de pluie. Les tubes sont fins, courts, d'un beau jaune se terminant par des pores rouges sanguin sombre. Pied d'abord ventru puis cylindrique, couleur jonquille mais entièrement moucheté d'un pointillé rouge vif. La chair jaune vif passe au bleu, au violet et au vert au contact de l'air.
Bolet à beau pied : Chapeau hémisphérique puis convexe, épais, velouté, chamois olivâtre, grisonnant en vieillissant. Tubes adnés, fins, jaune citron puis vert pâle. Pores crème jonquille se tachant de bleu-vert dès qu'on les touche.

Daniel : Mycologie - Confusions à éviter - 6

Bolet blafard : (Faux cèpe, Oignon de loup) Chapeau convexe, velouté, chamois olivâtre ou jaune sale souvent teinté de rouge sur les bords. Tubes libres, jaune pâle puis verdâtres. Pores rouge orangé. Pied cylindrique ou renflé à la base, jaune sale ou ocracé orné d'un réseau veineux rouge sanguin Chair très ferme, jaune pâle mais toujours rouge sous les tubes, à l'air elle devient purpurine puis verte. Sous la cuticule elle est rouge ou rouge orangé.
Bolet satan : Chapeau hémisphérique puis convexe, compact, comme lubrifié au début puis pruineux , presque blanc ou blanc grisâtre avec de vagues reflets verts. Tubes libres, jaune vif. Pores Rouge sanguin. Pied énorme, relativement court par rapport au diamètre du chapeau, ovoïde, pruineux, crème ou jaune soufré, orné d'un beau réseau veineux rouge sang. Chair épaisse, blanche puis crème, bleuissant ou verdissant à l'air. Odeur puissante, écœurante. Nota : Seuls la couleur rouge sanguin des pores et le bleuissement à l'air de la chair, peuvent prêter à confusion, car la taille énorme du pied et de ce champignon tout entier ne se rencontrent sur aucun autre cèpe.

Bolet blafard : (Faux cèpe, Oignon de loup) Chapeau convexe, velouté, chamois olivâtre ou jaune sale souvent teinté de rouge sur les bords. Tubes libres, jaune pâle puis verdâtres. Pores rouge orangé. Pied cylindrique ou renflé à la base, jaune sale ou ocracé orné d'un réseau veineux rouge sanguin Chair très ferme, jaune pâle mais toujours rouge sous les tubes, à l'air elle devient purpurine puis verte. Sous la cuticule elle est rouge ou rouge orangé.
Bolet à pied rouge : Chapeau brun tirant sur le bai , d'abord arrondi il devient convexe et parfois presque plan. Il n'est pas visqueux, même par temps de pluie. Les tubes sont fins, courts, d'un beau jaune se terminant par des pores rouges sanguin sombre. Pied d'abord ventru puis cylindrique, couleur jonquille mais entièrement moucheté d'un pointillé rouge vif. La chair jaune vif passe au bleu, au violet et au vert au contact de l'air.



Bolet jaune : (Nonnette voilée, Baveux.) Chapeau convexe puis aplati, jaune brunâtre couleur de terre, avec une cuticule visqueuse entièrement détachable. Tubes jaunes, courts, adhérents au pied. Pores petits, jaune vif. Pied blanc jaunâtre parsemé de points bruns au dessus de l'anneau et brun en dessous. L'anneau (rare chez les bolets) relie complètement le pied au chapeau à l'état jeune, d'abord blanc il devient lilacé, se réduit considérablement puis il n'en reste qu'une trace noirâtre. Nota : C'est un excellent comestible, à condition d'enlever sa cuticule visqueuse et de jeter le pied, qui est coriace. On lui fait rendre ensuite son eau, on le roule dans la farine et on le fait frire. Au moment de servir, on l'arrose avec un beurre d'escargots brûlant. C'est alors un mets délicieux.
Bolet à pied creux : Chapeau fortement tomenteux (déformé) , hérissé de petites mèches brunes, la cuticule est jaune doré puis brun rouge et enfin châtain foncé. Tubes courts, décurrents. Pied de la même couleur que le chapeau, porte à son sommet un anneau blanc, très lâche. C'est le seul bolet qui a un pied creux. Pores assez grands, anguleux de couleur jaune soufre puis olivâtres.

Bolet jaune : (Nonnette voilée, Baveux.) Chapeau convexe puis aplati, jaune brunâtre couleur de terre, avec une cuticule visqueuse entièrement détachable. Tubes jaunes, courts, adhérents au pied. Pores petits, jaune vif. Pied blanc jaunâtre parsemé de points bruns au dessus de l'anneau et brun en dessous. L'anneau (rare chez les bolets) relie complètement le pied au chapeau à l'état jeune, d'abord blanc il devient lilacé, se réduit considérablement puis il n'en reste qu'une trace noirâtre. Nota : C'est un excellent comestible, à condition d'enlever sa cuticule visqueuse et de jeter le pied, qui est coriace. On lui fait rendre ensuite son eau, on le roule dans la farine et on le fait frire. Au moment de servir, on l'arrose avec un beurre d'escargots brûlant. C'est alors un mets délicieux.
Bolet granulé : (Nonnette, Cèpe jaune des pins, Saléro, Cèpe pleureur.) Chapeau d'abord hémisphérique, puis convexe et enfin plan convexe déformé de couleur jaune fauve ou brun roussâtre. La cuticule est épaisse, extrêmement visqueuse par temps humide. Elle est entièrement séparable. Tubes adnés, très courts, jaunes puis jaune verdâtres. Pores crénelés, petits, jaune soufre, exsudant des gouttelettes laiteuses à l'état jeune. A la cueillette, ces gouttes se déposent sur les doigts et se coagulent en une sorte de goudron très tenace dont on se débarrassera avec de l'acétone. Le pied mince et dur ne comporte pas d'anneau. Nota : C'est un excellent comestible sauf en région méditerranéenne et sous les tropiques où il est très laxatif.

Bolet Bai : (Cèpe bai, Bolet bai-brun.) Chapeau d'abord hémisphérique puis convexe et parfois ondulé, d'abord visqueux il se dessèche avec le temps et devient velouté. Il est brun, brun rougeâtre ou bai. Tubes adnés jaunes puis verdâtres. Les pores de même couleur que les tubes se tachent immédiatement de bleu verdâtre au toucher. Pied jaune paille mais couvert de pruine brune.
Bolet à chair jaune : (Bolet tripe d'or.) Chapeau convexe , la couleur varie du brun brunâtre à tous les tons du rouge, du jaune et même du violet. La chair est typiquement rougeâtre sous la cuticule, et quand le chapeau se crevasse, comme il arrive fréquemment, on aperçoit cette même teinte dans les fentes. Tubes longs, jaune pâle puis olivâtres. Pores de même couleur que les tubes, se tachent à peine de bleu pâle au toucher. Pied parfois sinueux, jaune jonquille plus ou moins rayé ou pointillé de rose, renflé à la base. Chair molle, jaune jonquille très corsé, peu légèrement virer au bleu au contact de l'air.

Bolet élégant : (Bolet jaune du mélèse.) Chapeau convexe d'un beau jaune jonquille doré, La cuticule très visqueuse par temps humide, est entièrement séparable. Pied cylindrique terminé en pointe à la base, couleur blanc- crème, devenant fauve safrané dans sa partie inférieure. Au dessus de l'anneau blanc-crème persistant, le pied possède un réseau court mais bien marqué.
Bolet des bouviers : (Bolet bovin.) Chapeau hémisphérique puis convexe, légèrement visqueux, fauve incarnat à fauve rougeâtre. Tubes décurrents . Pores amples, couleur crème olive, bistre et même bruns. Pied cylindrique, fauve incarnat, blanchâtre à la base.

Pezize vulgaire : (Pezize en coupe.) Chapeau (appelé réceptacle sur ce genre de champignon) , se présente comme une coupe fragile et cassante, de 3 à 6 cm. de diamètre, de couleur brun clair devient brun foncé puis noir . Pied épais, court, blanc, marqué de sillons profonds et de côtes saillantes.
Pezize superbe : Il se présente d'abord sous la forme d'une grosse pomme de terre qui affleure la surface du sol. Son diamètre est de 10 à 15 cm et parfois plus. Peu après sa sortie du sol, il s'ouvre par le sommet en forme d'orifice circulaire, dentelé comme une étoile à plusieurs branches. La face extérieure est blanchâtre. La face intérieure est d'un magnifique mauve violacé qui s'efface ensuite ne laissant que quelques reflets mauves.

Daniel : Mycologie - Confusions à éviter - 7

Pezize retroussée : (Pezize étalée.) La coupe brune, un peu rugueuse à l'intérieur, a les bords légèrement déchiquetés L'intérieur est de couleur marron clair. L'extérieur est d'une couleur blanc farineux La chair un peu épaisse est cassante.
Pezize superbe : Il se présente d'abord sous la forme d'une grosse pomme de terre qui affleure la surface du sol. Son diamètre est de 10 à 15 cm et parfois plus. Peu après sa sortie du sol, il s'ouvre par le sommet en forme d'orifice circulaire, dentelé comme une étoile à plusieurs branches. La face extérieure est blanchâtre. La face intérieure est d'un magnifique mauve violacé qui s'efface ensuite ne laissant que quelques reflets mauves.

Helvelle crépue : (Oreille de chat.) Chapeau en forme de coupes multiples, de couleur blanchâtre pruineux ou jaune pâle. Pied épais, ferme, un peu ventru à la base, creusé de lacunes profondes, de même couleur que le chapeau.
Helvelle à pied blanc : Chapeau brun presque noir. Pied cylindrique , creux, tout blanc, un peu velouté.

Morille comestible : (Morille commune, Morille blonde.) Chapeau de forme arrondie ou ovale et parfois conique, jaune ocracé à brun plus ou moins foncé, muni d'alvéoles amples bien ouverts. Pied arrondi et anguleux , blanc, très large, épaissi et sillonné à la base. Nota : Toutes les morilles sont toxiques consommées crues.
Gyromitre : (Fausse morille, Moricaude.) Chapeau enflé, difforme, ondulé, présentant des plis contournés en tous sens, un peu comme les circonvolutions du cerveau. Couleur châtain clair. Pied complètement creux de couleur blanchâtre ou roussâtre

Morillon : (Mitrophore hybride.) Chapeau séparé du pied où il n'est adné que par le sommet. Couleur ocracé pâle ou brunâtre, pointu et conique. Pied tubulaire blanc un peu granuleux au sommet.. Nota : Le pied qui n'a aucun goût doit être rejeté. Ce champignon doit être consommé aussitôt après la cueillette, car il pourrit avec une extrême rapidité.
Verpe en forme de dé : Chapeau en forme de dé à coudre. Taille très modeste (4 à 8 cm de haut). Le chapeau se repose sur un pied blanc. Peu répandu. Se trouve dans les forêts de conifères.

Pezize orangée : Chapeau en forme de coupelle, sans pied. Couleur orangée à l'intérieur et blanc jaunâtre à l'extérieur. Nota : On consomme ce champignon au dessert, cru, saupoudré de sucre et arrosé de kirsch.
Pezize écarlate : Cette petite pezize en forme de coupe se reconnaît facilement à sa couleur interne rouge écarlate et à sa face externe légèrement ridée et teintée de rose. Elle pousse au printemps sur les branches mortes des haies.

Daniel : Mycologie - Conseils pour la cueillette des champignons

L’imprudence et la légèreté avec laquelle certains consomment des champignons sont les causes de la plupart des empoisonnements.

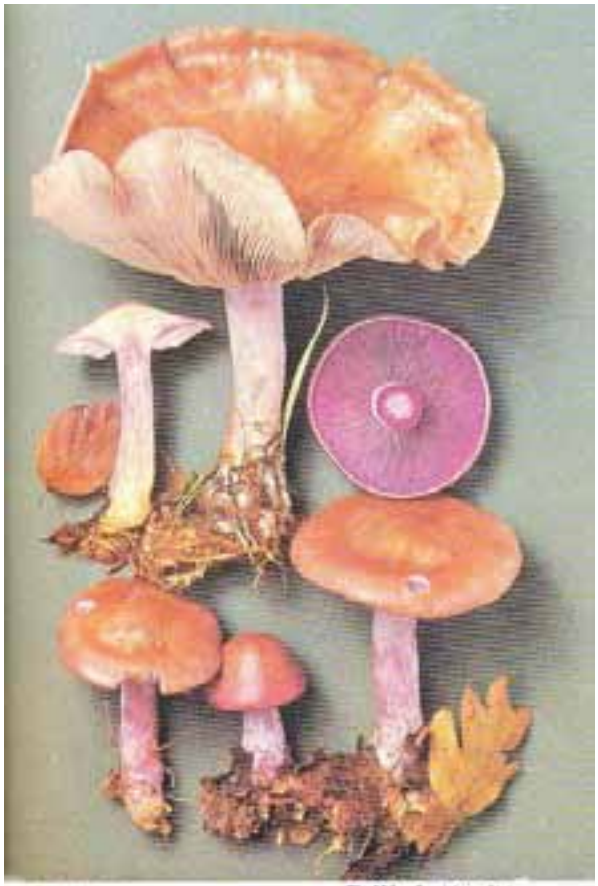
En cas d’empoisonnement

1. **Ne pas donner à boire, ne pas chercher à faire vomir.**
2. **Téléphoner au Samu (15)**
3. **Récupérer les restes des champignons pour identification.**

- On ne doit ramasser que les champignons que l’on connaît avec certitude. (Un seul morceau d’Amanite phalloïde laissé par mégarde dans un panier et cuit avec le reste des champignons comestibles peut faire périr une famille entière.)
- Tous les champignons douteux, seront mis à part et présentés à un connaisseur expérimenté (mycologue – pharmacien.)
- Ne cueillir que les exemplaires jeunes et vigoureux et laissez sur place les exemplaires vieux, véreux, ou gorgés d’eau. ils disperseront leurs spores et donneront des champignons, l’année suivante au même endroit.
- Ne pas détruire un champignon que l’on ne connaît pas. Il est peut-être comestible et intéresser un connaisseur.
- Ne pas détruire un champignon nuisible, il peut être en symbiose avec un arbre et de plus sa fragmentation risque sa multiplication l’année suivante.
- Transportez les champignons dans des paniers d’osier ou des cagettes, jamais dans des pochons en plastique, car cela active leur fermentation et risque de les rendre immangeables en peu de temps.
- Consommer ou mettre en conserve les champignons moins de 24 heures après leur récolte.
- Se méfier de consommer des champignons en forme d’œuf en début de croissance il peut s’agir d’une amanite des césars (excellent comestible , même sous cette apparence ,) mais ce peut être également une mortelle amanite phalloïde en formation !!….
- Cueillez les champignons le plus proprement possible, avec un minimum de souillures et de terre. En règle générale on coupera au couteau les champignons comme les girolles au ras du sol ou à mi-hauteur du pied. Pour les espèces dont on ne consomme que le chapeau (coulemelles, faux mousseron…), on ne prélèvera que ce dernier. Les espèces qui peuvent prêter à confusion avec les dangereuses amanites doivent être déterrées pour vérifier l’absence ou la présence d’une volve.
- Il faut savoir que tout ce qui pousse dans la terre appartient au propriétaire du sol., même s’il s’agit de fruits sauvages ou de champignons. (Le ramassage est punissable en vertu de l’Article R.38 du Code pénal.) Dans les forêts publiques (domaniales ou autres) dont le propriétaire est l’Etat, ou une collectivité, la cueillette des champignons est en général tolérée pour une consommation personnelle. Dans certaines forêts ou dans certains départements, des limites de cueillette sont fixées, pouvant aller jusqu’à l’interdiction de toute cueillette. Dans les zones classées Parc naturel seule la cueillette d’un seul exemplaire, par espèce de champignon est tolérée.

Daniel : Mycologie - Les champignons comestibles sans risque de confusion

Tricholome sinistre **Pied violet** *Lepista saeva.*



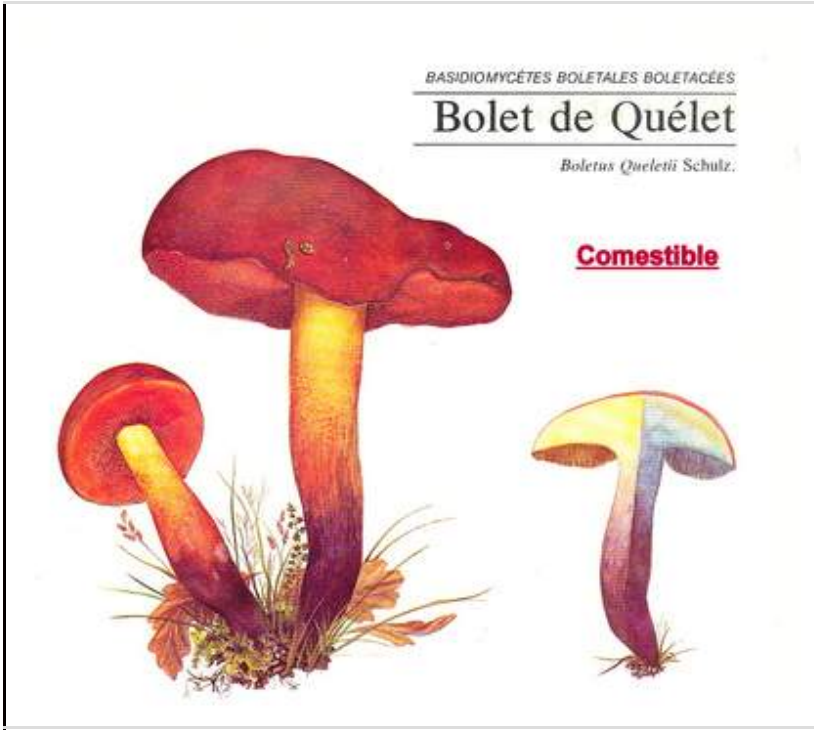
Tricholome nu

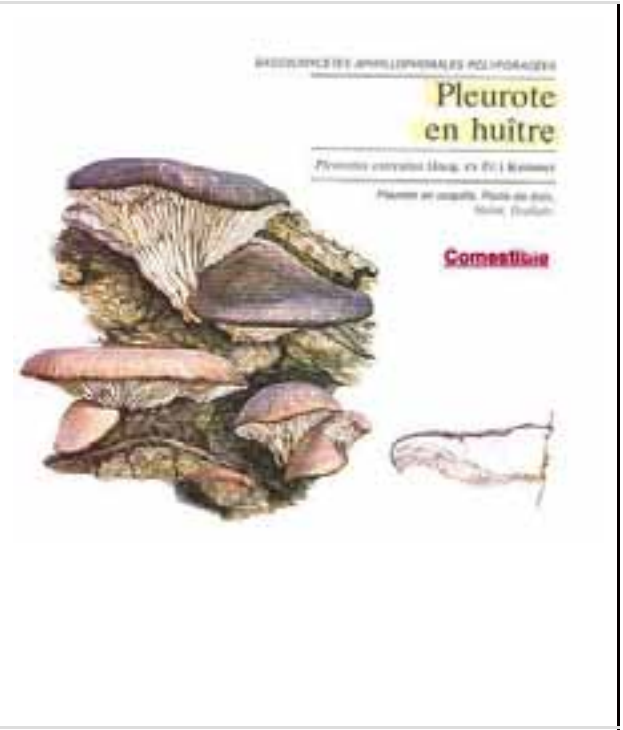
Tricholome sinistre : (Pied violet)
Chapeau convexe de couleur brunâtre ou gris-beige.
Lamelles épaisses, assez serrées, blanchâtres avec un léger reflet rosé qui touchent à peine le pied.
Pied possède des fibrilles bleu violacé, souvent très pâles, mais l'intérieur du pied est toujours blanc.
Habitat : Prairies calcaires (jamais en forêt.)

Tricholome nu : (Pied bleu)
Chapeau brunâtre au centre et violet sur le tour.
Lamelles minces, serrées, un peu décurrentes, violet améthyste.
Pied cylindrique renflé à la base, lilas grisâtre.

Tricholome de la Saint-Georges : (Mousseron de printemps, Mousseron vrai, Avrilet.)
Chapeau humide, bombé, épais , à marge recourbé en dessous, tantôt blanc, tantôt crème, tantôt brun couleur de croûte de pain.
Lamelles blanches puis crèmes, minces, serrées, émarginées
Pied épais, tout blanc, et hérissé de filaments à la base.
Nota : C'est un excellent comestible, qui mérite d'être cuit sans une autre espèce. La meilleure façon de les accommoder est de les mettre dans une poêle avec un peu de beurre ; ils couvriront bientôt de leur eau de végétation, qu'il faut laisser s'évaporer. Ajouter ensuite un peu de crème fraîche battue avec un jaune d'œuf.

Clitocybe géotrope : (Tête de moine, Mousseron d'automne.)
Aspect général : Au début, il se présente comme un gros pied presque sphérique, surmonté d'un chapeau minuscule et pointu, puis le pied s'élance de forme conique, atteint 10 à 15 cm. de haut, il est couleur paille ou cuir, pâlissant par temps sec.
Le chapeau de la même couleur que le pied peut s'étaler largement jusqu'à atteindre 20 cm. de diamètre, en conservant en son centre un fort mamelon.
Les lamelles sont décurrentes, serrées, blanc-crème à reflet incarnat et chatoyant quand on le fait tourner à la lumière.





Bolet de Quelet :
Chapeau convexe, parfois déformé, rouge-orangé, brun-rouge, velouté, jamais visqueux.
Tubes courts, jaunes puis verdissants.
Pores jaune orangé à rouge, ils bleuissent au toucher.
Pied jaune soufre au sommet puis rouge betterave à la base qui se termine en pointe.
La chair bleuit à la coupe.

Pleurote en huitre : (Pleurote en coquille, Poule-de-bois, Noiret, Oreillette.)
Chapeau d'abord convexe puis en forme de coquille, mou, glabre, humide, sa couleur varie du noir violacé au bistre, au gris bleuâtre ou même gris clair
Lamelles décurrentes blanc grisâtre ou crème.
Pied court, parfois inexistant, oblique et blanc.
Nota : Ces champignons poussent en chapeaux superposés sur les vieux troncs des arbres blessés ou morts.

Lentin tigré : (Pleurote tigré, Oreille de peuplier.)
Chapeau à fond blanchâtre, recouvert de jolies écailles ou mèches brunes ou noires qui le tigrent élégamment . Il est d'abord aplati puis se creuse rapidement en entonnoir avec les bords rabattus.
Lamelles blanc jaunâtre étroites et décurrentes.
Pied très court, courbé, aminci vers le bas, parfois les pieds sont réunis entre eux en forme de touffe.
Habitat : Souches de peuplier et de saule.

Bolet orangé : (Cèpe orangé, Bolet roux, Roussille.)
Chapeau en forme de bouchon de champagne à l'état jeune, il devient ensuite convexe avec parfois une marge débordante ; couleur orangé, rouge-orange à brun rouge.
Les tubes sont très longs et blancs.
Les pores sont blancs, très fins et serrés.
La chair est épaisse, molle, blanche mais devient rapidement ardoisée et plus ou moins violacée à l'air.
Pied charnu, robuste, revêtu de mèches blanches, rougeâtres ou noirâtres. Nota : seul le tiers supérieur du pied est mangeable, le restant très fibreux est à jeter.

Bolet rude : (Raboteux, Cèpe de rien, Cèpe gris.)
Chapeau convexe, jaune-brun tirant sur l'olivacé et sa cuticule apparaît comme chagrinée et souvent irrégulière, bosselée, luisante, glabre, humide au toucher.
Tubes longs et blanchâtres.
Pores blancs puis crème grisâtres. Pied dur, fibreux sur presque toute sa longueur inférieure, se détache facilement du chapeau.
La chair est molle, blanche et se colore rapidement au contact de l'air en rose sale, puis noirâtre.

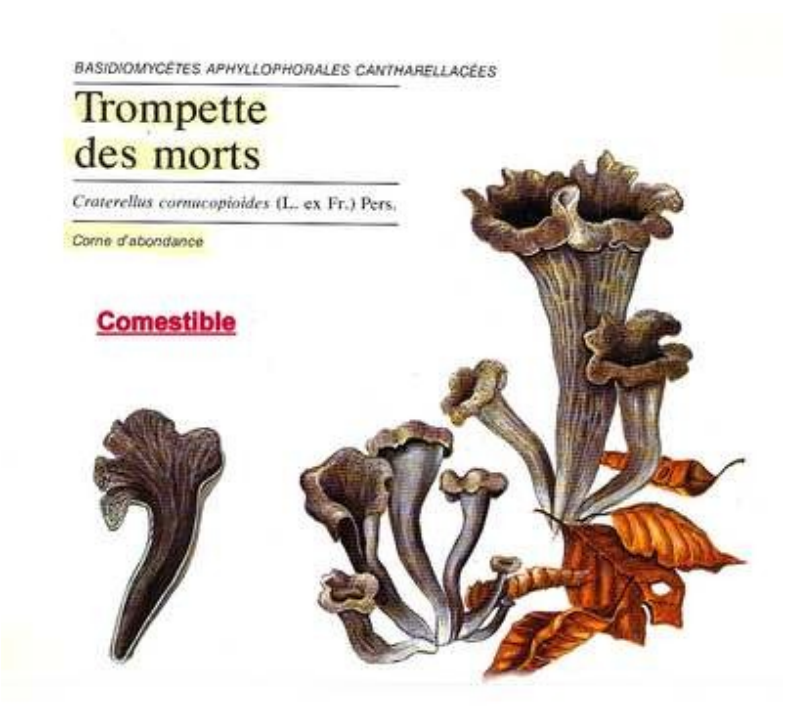
Coulemelle : (Lépiote élevée, Parasol, Couleuvrée, Nez-de-chat.)
Taille géante (20 à 30 cm de haut).
Chapeau de grand diamètre à l'état adulte piqueté de quelques écailles brunes et possédant un mamelon brun.
Pied blanc tigré d'écailles brunes.
Anneau double et membraneux pouvant coulisser sur le pied.
Lamelles blanches, très serrées et larges.
Ce champignon, par sa grande taille, son chapeau avec un mamelon et coiffé de tigrures brunes, son pied son anneau mobile et ses larges lamelles, peut difficilement être confondu avec les petites lépiotes qui sont toutes vénéneuses

Laqué améthyste : (Laqué violet. Clitocybe laqué.)
Chapeau campanulé, souvent ombiliqué, mince, d'un beau violet franc et foncé quand il est humide et blanchissant quelque peu par temps sec.
Lamelles larges espacées épaisses de couleur violette.
Pied assez long et fin de même couleur que le chapeau, Ce pied coriace est à jeter.

Polypore en ombelle : (Lièvrot, Poule de bois.)
Ce champignon est issu d'un gros tronc commun, tout blanc, qui se prolonge par des rameaux qui, à leur tour, se ramifient pour finir par porter à leur extrémité une grande quantité de petits chapeaux grisâtres.
Nota : Ce champignon vit en parasite sur les racines des chênes, des charmes et des hêtres de la fin du mois de juin jusqu'à l'automne. C'est un excellent champignon qu'il est préférable de cuisiner, seul et le plus simplement possible.

Hydne commun : (Pied de mouton, Langue de vache.)
Chapeau épais, irrégulier, bosselé, souvent soudé aux exemplaires voisins, de couleur blanchâtre, jaunâtre, ou crème incarnat. Il est compact, dur et cassant.
Les aiguillons d'abord blancs, puis crème incarnat, sont fragiles et plus ou moins décurrents.
Le pied est épais, blanc et pruineux.

Chanterelle en tube : (Girolle en tube.)
Chapeau mince, en forme d'entonnoir, souvent percé d'un trou au centre, finement pelucheux, brun plus ou moins jaunissant tournant au bai en vieillissant.
Les plis sont larges, décurrents, espacés, de couleur jaune vif et parfois gris d'étain.
Le pied est tubuleux souvent fendu, de couleur jaune souci ou fauve.



Craterelle corne d'abondance : (Trompette des morts, Corne d'abondance.)
Chapeau gris noirâtre, sinueux sur les bords et ondulé vers l'extérieur, évasé en forme d'entonnoir et creux jusqu'à la base du pied. .
Le tube tient lieu de pied Il est de couleur cendrée uniforme, mais noir quand il est humide.
Nota : Séché il se conserve facilement dans une boite étanche. Consommé en trop grande quantité, il peut provoquer une occlusion intestinale en créant un bouchon au niveau de l'intestin grêle.

Sparassis crépu : (Chou-fleur, Crête-de-coq, Chou frisé.)
Cette espèce se distingue du premier coup par son aspect qui évoque une masse de rubans assez uniforme, à sa couleur pâle, à sa taille souvent énorme et à sa poussée au pied des conifères.
Nota : Cueilli jeune, c'est un bon comestible, tendre, abondant et de bonne saveur de noisette. Il est déconseillé de consommer les espèces adultes et foncées, celles-ci pouvant provoquer des troubles.

Morille conique :
Chapeau nettement conique, voire pointu, de couleur fauve olivâtre. Les alvéoles allongées font toute la longueur du chapeau et sont subdivisées par des cloisons transversales. Elles ont des côtes qui deviennent rapidement toutes noires.

Amanite fauve : (Amanite vaginée, Grisette, Fauvette.)
Chapeau fauve ou gris, d'abord campanulé, puis étalé en conservant en son centre un mamelon.
Il est longuement strié sur les bords.
Lamelles blanches et peu serrées.
Pied mince, long, fragile et creux, tout blanc.
Il est engainé par une volve étroite et longue, souvent enterrée et il ne possède pas d'anneau.

Daniel : Mycologie - Les champignons et la cuisine

Préambule : Rentré à la maison, vérifiez encore une fois tous vos exemplaires de champignons. Surtout ne laissez pas ce soin à des profanes, car il peut se glisser dans votre récolte une espèce mortelle ou toxique.

La préparation

L'épluchage est fort délicat. Les Psalliotes n'en ont pas besoin. Mais les Amanites ont une cuticule membraneuse qui s'en va d'une seule pièce, qu'il est indispensable de supprimer. Il faut également éplucher toutes les espèces naturellement visqueuses, comme le Bolet granulé et le Bolet jaune. Vérifiez si le pied vaut la peine d'être conservé. Le lavage doit être rapide, sinon les champignons se gorgent d'eau et perdent leur saveur. Pour les Bolets, nettoyez-les et essuyez-les soigneusement avec une brosse et un linge car un Bolet imbibé d'eau ne rissolera pas bien.

La cuisson

Les modes de cuisson et d'apprêt varient selon les espèces et leur degré de fermeté. On ne fait jamais blanchir les bons champignons Ce traitement, qui en ôte le goût, sera réservé aux espèces d'odeur excessive ou légèrement amères, comme le Clitocybe nébuleux.

Pour faire cuire les **Cèpes** coupez les en morceaux de la taille d'une grosse noix et faites les griller tout doucement dans un peu d'huile d'olive ; il faut compter 45 minutes à 1 heure pour qu'ils soient bien dorés et raffermis. Eliminez ensuite l'huile, gardez au chaud et, au moment de servir versez dessus un beurre d'escargot très chaud.

Pour les **Bolets visqueux** enlever la cuticule, coupez le chapeau et éventuellement le pied en morceaux et mettez-les dans une casserole avec très peu d'eau ; chauffez-les à feu doux et attendez qu'ils rendent leur eau de végétation. Egouttez-les, roulez-les dans la farine et faites-les frire dans un peu d'huile d'olive. Arrosez-les d'un beurre d'escargot très chaud et servez immédiatement.

Pour **certaines espèces tendres** comme l'Amanite des Césars, le Tricholome de la Saint-Georges, l'Agaric des champs, le Meunier et la Morille conique, qui sont des champignons très parfumés, les préparations les plus simples sont les meilleures. Mettez-les à cuire à feu doux dans une poêle avec du beurre ou vous aurez fait revenir légèrement un petit oignon émincé. Au bout d'un moment les champignons seront recouverts d'eau. Laissez cette eau s'évaporer complètement et salez les champignons seulement après. Liez-les ensuite avec de la bonne crème ou avec un reste de jus de viande.

Certaines espèces comme les **Chanterelles** sont excellentes cuites autour d'un rôti. On les ajoute dans la casserole un quart d'heure avant la fin du temps de cuisson du rôti ; leur eau de végétation servira à déglacer le fond de la casserole, fournissant ainsi un jus de première qualité.

Les Lépiotes, les Lactaires et les Amanites vineuses , sont très agréables cuits sur le gril et assaisonnés au dernier moment de sel et d'une noisette de beurre, ou arrosés avec un beurre d'escargot bien chaud.

La conservation

Stérilisation : Toutes les espèces ne s'y prêtent pas. Celle qui se prépare le mieux ainsi est l'Agaric des

champs que l’on trouve parfois en grande quantité.
Mettez-les dans une casserole pour qu’ils rendent leu eau, puis égouttez les au dessus d’une jatte en conservant leur eau de végétation.
Mettez les champignons dans des bocaux et les recouvrir de leur eau de végétation.
Fermez les bocaux avec un caoutchouc neuf et faites les cuire dans une lessiveuse pleine d’eau pendant 2 heures.
Après refroidissement gardez les bocaux dans un endroit frais.
Nota : Cette stérilisation avec leur eau de végétation permet aux champignons de conserver leur saveur.

Congélation : Pour congeler les champignons il faut préalablement leur faire rendre leur eau (et non de les faire blanchir) en les mettant dans une casserole avec un peu d’eau pour qu’ils n’attachent pas.
Sur feu vif, au bout de quelques minutes, ils se couvrent de leur eau de végétation. Il faut en suite les égoutter dans une passoire, puis une fois refroidis, les mettre dans des sacs de congélation.
On peut aussi les préparer comme si on veut les servir immédiatement, puis les laisser refroidir avant de les mettre en sachets et de les congeler, pour n’avoir plus qu’à les réchauffer le moment venu.

Mycologie - Les dangereux préjugés

De vieilles règles empiriques, circulent encore dans le public, et serviraient à reconnaître les champignons comestibles des vénéneux.

- Un oignon ou une gousse d'ail cuits avec des champignons vénéneux noirciraient ou, tout au moins, changeraient de couleur. Toutefois un oignon ne change pas davantage de couleur s'il est cuit avec une Amanite phalloïde ou des Chanterelles, pas plus qu'il n'a le pouvoir d'absorber n'importe quelle sorte de poison !

- Une cuillère ou une pièce en argent cuite avec des champignons vénéneux noircirait, alors qu'avec le plus dangereux champignon, l'Amanite phalloïde elle ne subit aucune altération.

- Tous les champignons lorsqu'on les coupe ou lorsqu'on les froisse sont vénéneux. Cette règle est fausse car on devrait alors considérer comme vénéneux quelques-uns de nos meilleurs Bolets (Bolet à pied rouge, Bolet bai, Bolet orangé) tandis que l'Amanite tue mouche, l'Amanite phalloïde et d'autres champignons toxiques qui ne changent pas de couleur au contact de l'air, devraient être considérés comme comestibles !

- Tous les champignons à jus laiteux seraient suspects ou vénéneux. Cette opinion est fausse puisqu'elle ne peut pas s'appliquer aux champignons tels que le lactaire délicieux et le Bolet granulé.

- Les champignons à odeur de farine seraient tous comestibles. Si cette affirmation est vraie pour le Clitopile petite prune (Meunier), elle est fausse pour l'Entolome livide et le Tricholome tigré qui sentent fortement la farine !

- Les champignons attaqués par les limaces seraient tous comestibles. Ceci est faux, les limaces mangent aussi bien les excellentes Russules verdoyantes que les mortelles Amanites phalloïdes !

- Toutes les autres règles empiriques selon lesquelles on reconnaîtrait les champignons vénéneux à leur couleur, leur odeur, leur peau sèche ou visqueuse, sont également incertaines et ne sont que de dangereux préjugés qui peuvent mener à des intoxications graves, voire à des décès !

Bibliographies consultées pour réaliser ce traité : (Que je vous conseille d'acheter pour compléter votre culture et vous permettre de combler certains doutes.)

- Le guide des Champignons. Editions Sélection du Reader Digest
- Les Champignons de Roger Phillips. Editions Solar
- Atlas des 200 principaux champignons de Cécile Lemoine – Georges Claustres. Editions Jean-Paul Gisserot.
- Les Champignons de Geoffrey Kibby . Editions Atlas.