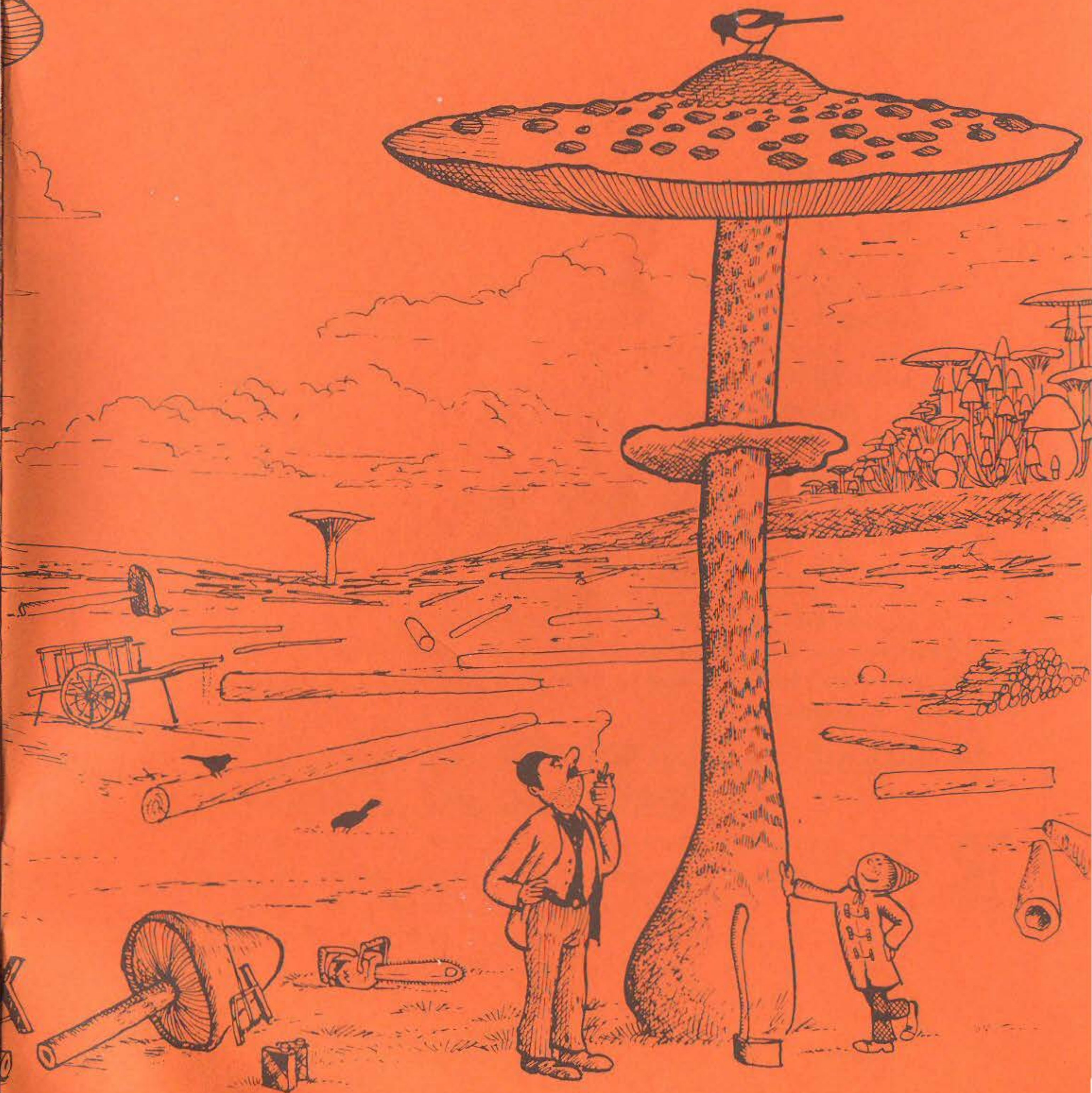


la hulotte

des ardennes

septembre 1973

n°14



SPECIAL

CHAMPIGNONS



49 champignons bien de chez nous !

JE SERAIS BIEN ETONNEE d'apprendre que vous n'êtes jamais allé aux champignons, hum? Je vois ça d'ici : arrivé dans le bois, votre sac en plastique sous le bras, vous vous sentez soudain un tantinet embarrassé. Des champignons, ce n'est pas ce qui manque, mais lesquels prendre? Morilles, Girolles et Champignons de prés mis à part, c'est un peu l'inconnu, il faut bien l'avouer. En voici pourtant qui paraissent bien appétissants, bien propres, bien honnêtes. Ouais. Va-t-en savoir!... Et si parmi eux se cachait un de ces trop fameux champignons mortels qui, le temps de le dire, vous expédient une famille entière à l'hôpital ou au cimetière? Hein, mieux vaut ne pas faire l'essai! Et vous rentrez, déçu, bredouille...

Peut-être êtes-vous passé, sans le savoir, devant un clitocybe nébuleux, un gomphide glutineux ou un agaric des bois qui font, tous trois, d'excellents petits plats. Tant pis... Pour vous consoler, dites-vous que cela vaut quand même mieux que de rapporter à la maison un bolet satan, une amanite tue-mouches ou un lactaire à coliques. Sans parler de la terrible amanite phalloïde qui sous des dehors hypocrites cache un cœur d'assassin...

*la hulotte : le journal qui fait faire la moitié
du boulot par ses lecteurs...*

ET PUIS, il n'y a pas que la cuisine dans la vie, que diable! Vous n'avez jamais eu envie, vous, de savoir (rien que pour le plaisir) le nom de tous ces jolis champignons rouges, verts, bleus, jaunes, violets, blancs, couleur de terre, couleur de miel, couleur de rouille, et j'en passe?

MORALITÉ : A partir de dorénavant et jusqu'à ultérieurement compris, vous ne partirez plus dans les bois sans votre HULOTTE-CHAMPIGNONS, le journal qui vous sauve de l'indigestion. Bien sûr, il s'agit comme d'habitude d'un petit guide restreint, mais enfin il vous permettra de reconnaître 49

espèces différentes et de vous y retrouver parmi les familles les plus importantes. Ce n'est déjà pas si mal. Par la suite, si vraiment vous êtes mordus (1), il sera encore temps de vous procurer un des ouvrages dont vous trouverez la liste ci-après.

EN ATTENDANT CET HEUREUX JOUR, comment utiliser ce guide? D'abord, c'est très important, prendre sa boîte de crayons de couleurs préférée (ou ce qu'il en reste) et COLORIER TOUS LES CHAMPIGNONS du journal. Tout est indiqué, c'est facile. Ensuite LIRE TRES ATTENTIVEMENT LES CONSEILS qui vous suivent :

Comment regarde-t-on un champignon ?

LES CHAMPIGNONS SE RECONNAISSENT A LEUR FORME, A LEUR COULEUR, A LEUR ODEUR, A LEUR SAVEUR.

D'abord la forme. Regardez attentivement votre champignon dans le blanc des yeux. Comment est son chapeau : bombé? plat? creux? en forme d'entonnoir? Et le pied : est-il long et mince ou au contraire épais et charnu? Porte-t-il (c'est très important) un anneau comme les agarics (p°16)? Un anneau et une volve comme les épouvantables amanites (p°4 à 8)? (Pour bien voir la volve, il faut quelquefois déterrer soigneusement le champignon avec un couteau.)

Mais attention! Le champignon ne cesse de changer de forme au cours de sa vie : son chapeau, d'abord bombé, a généralement tendance à relever les bords en vieillissant jusqu'à devenir quelquefois franchement plat, voire même en forme de bol ou d'entonnoir. Il faudra tenir compte de ce phénomène en regardant les dessins. (Chaque fois qu'elle l'a pu, la hulotte s'est d'ailleurs arrangée pour dessiner côte à côte un champignon jeune et un champignon âgé.)

Autres détails très importants : Qu'y a-t-il sous le chapeau? Des lamelles disposées en rayons de vélo, comme chez le Champignon de prés (17)? Des tubes verticaux comme chez le Cèpe de Bordeaux (29)? des aiguillons comme chez l'Hydne sinué (32)? De simples plis comme chez la Girole (34)?

LES COULEURS, MAINTENANT : La Hulotte vous a donné des indications pour les mettre. Dans certains cas, ce sera simple : l'amanite tue-mouches est rouge écarlate, la pézize orangée est orangée etc... Dans d'autres, il faudra être plus circonspect. Les teintes des champignons sont quelquefois plus difficiles à définir et, ce qui n'arrange rien, elles peuvent varier d'un individu à l'autre. Exemple : l'amanite phalloïde est très souvent verdâtre mais on en trouve des exemplaires presque bruns, d'autres presque blancs. Ce

(1) Attention : quand ça mord, ça ne lâche plus !...

Si vous ne devez en connaître qu'un seul, que ce soit celui-ci !...

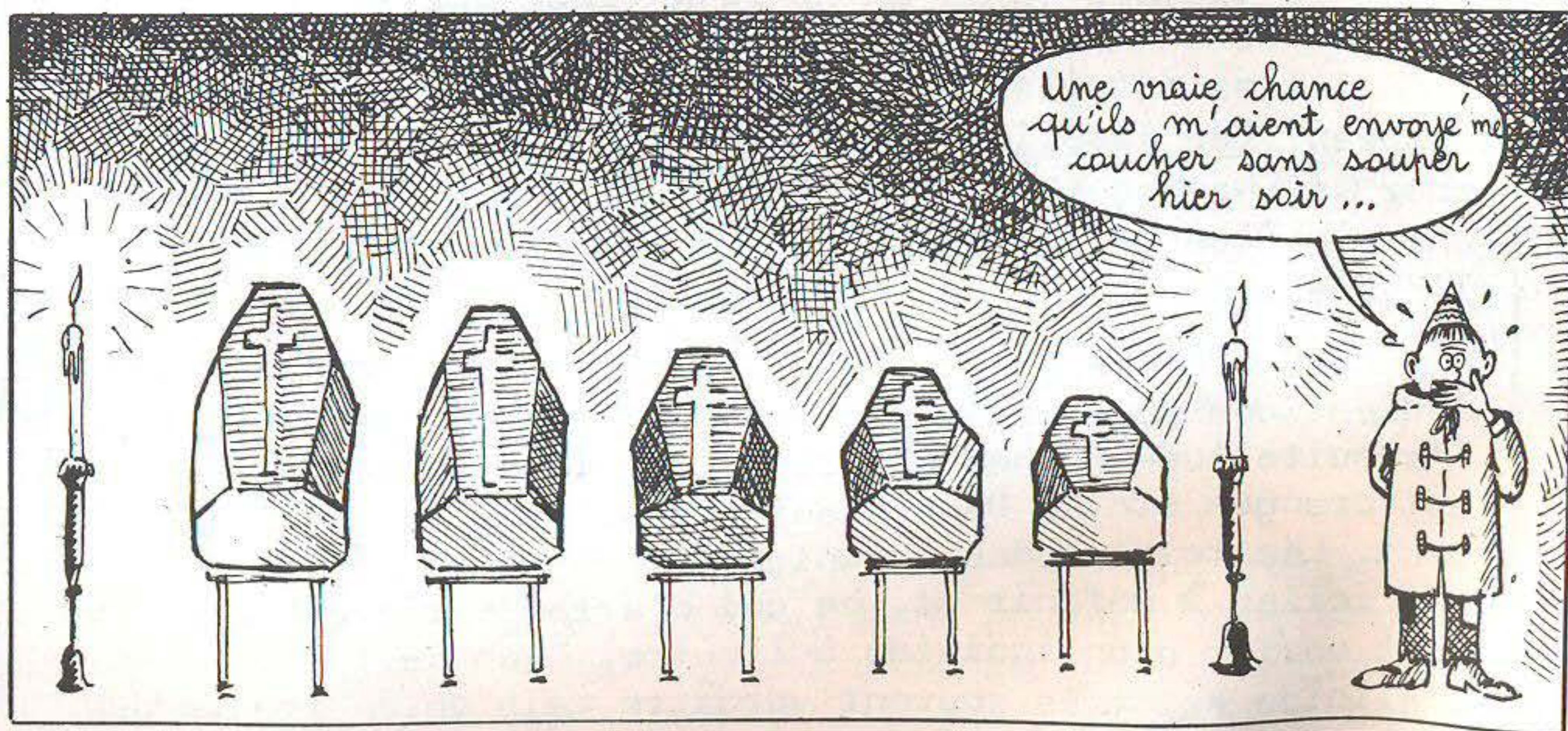
L'AMANITE PHALLOIDE



L'AMANITE PHALLOIDE contient plusieurs poisons extrêmement dangereux qui entraînent, dans 80 % des cas, la mort de celui qui l'a consommée.

Huit heures seulement après le repas, apparaissent les premiers symptômes : vives douleurs d'estomac, sueurs froides, vomissements incessants bientôt suivis de graves troubles nerveux et d'un anéantissement physique total. A ce moment, il est bien souvent trop tard pour agir car le poison s'est introduit dans toutes les cellules de l'organisme.

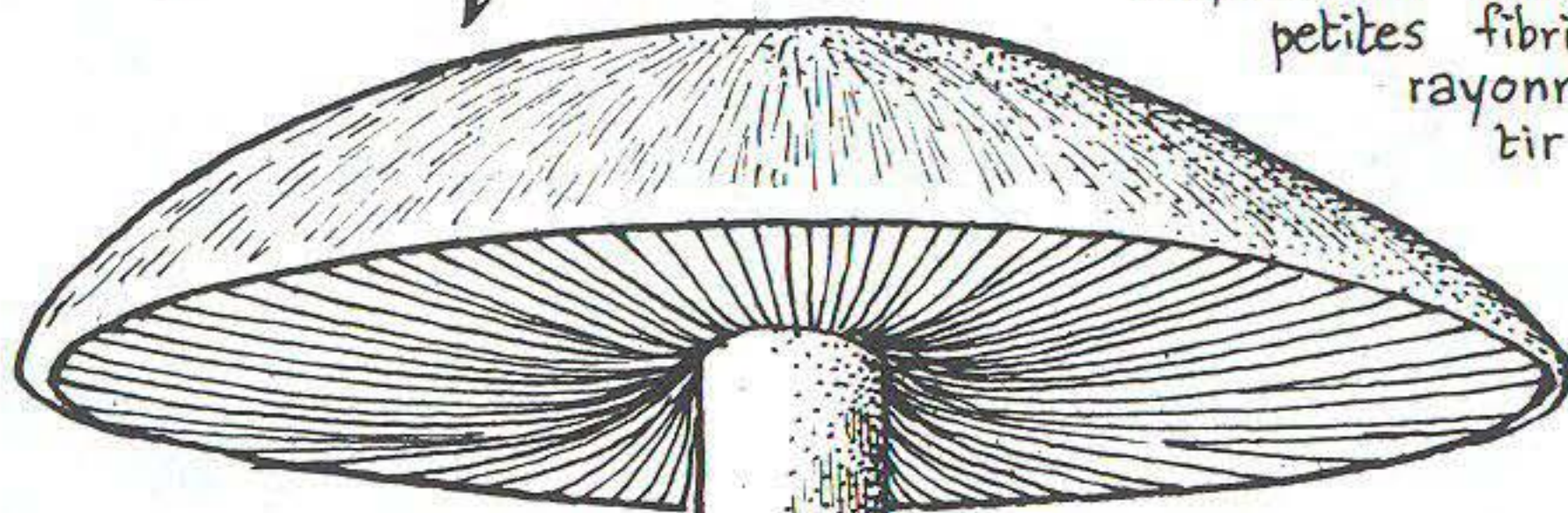
La mort peut survenir très vite, surtout quand il s'agit d'un enfant. Cependant, chez l'adulte, elle n'a généralement lieu qu'après un coma d'une dizaine de jours. La rapidité et la gravité de la maladie dépendent principalement de la quantité de champignons absorbés. Si cette dernière est faible, l'intoxiqué survit quelquefois mais il gardera toute sa vie des traces terribles de l'empoisonnement.



Comment reconnaître l'amanite phalloïde ?



1. LE CHAPEAU : Il est kaki, d'apparence luisante ou visqueuse, parfois tirant sur le brun, parfois sur le jaune, parfois même blanchâtre. Ne pas confondre alors le champignon de pré (voir p 16). Autre détail : le chapeau est couvert de petites fibrilles brunes rayonnant à partir du centre.



2. LES LAMELLES : les lamelles sont blanches (IMPORTANT)

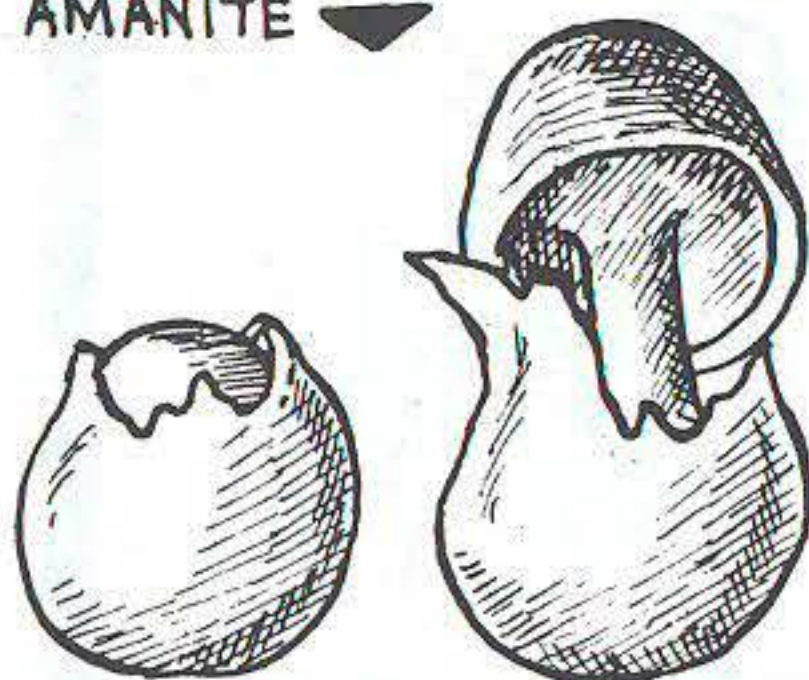
3. L'ANNEAU : il est blanc, strié.

4. LA VOLVE :

A la base du pied se trouve une sorte de sac appelé : volve. (TRES IMPORTANT). Attention ! la volve est quelquefois cachée sous les feuilles.

Mettez votre amanite en couleurs (le pied est blanchâtre légèrement teinté de vert)

LES AVENTURES DE LA JEUNE AMANITE



1. L'amanite sort de son "œuf" qui deviendra la volve - 2. les lamelles sont encore cachées par le voile qui en se déchirant donnera l'anneau.

SI TOUS CES 4 CARACTERES SONT REUNIS, C'EST QUE VOUS AVEZ BEL ET BIEN AFFAIRE A UNE AMANITE PHALLOÏDE. SAUVEZ-VOUS ALORS A TOUTES JAMBES CAR, COMME DIT LE PROVERBE :

Mieux vaut encore passer son chemin que passer l'arme à gauche



On trouve l'amanite phalloïde dans les bois de feuillus mêlés ou non de résineux, avec une préférence pour les bois de chênes

ATTENTION ! L'AMANITE PHALLOÏDE EST LE PLUS COURANT DES CHAMPIGNONS MORTELS MAIS CE N'EST PAS LE SEUL, TOURNEZ LA PAGE →

IMPORTANT : Pour chacun des champignons qui vont suivre vérifiez systématiquement TOUS LES DETAILS comme vous venez de le faire ici.

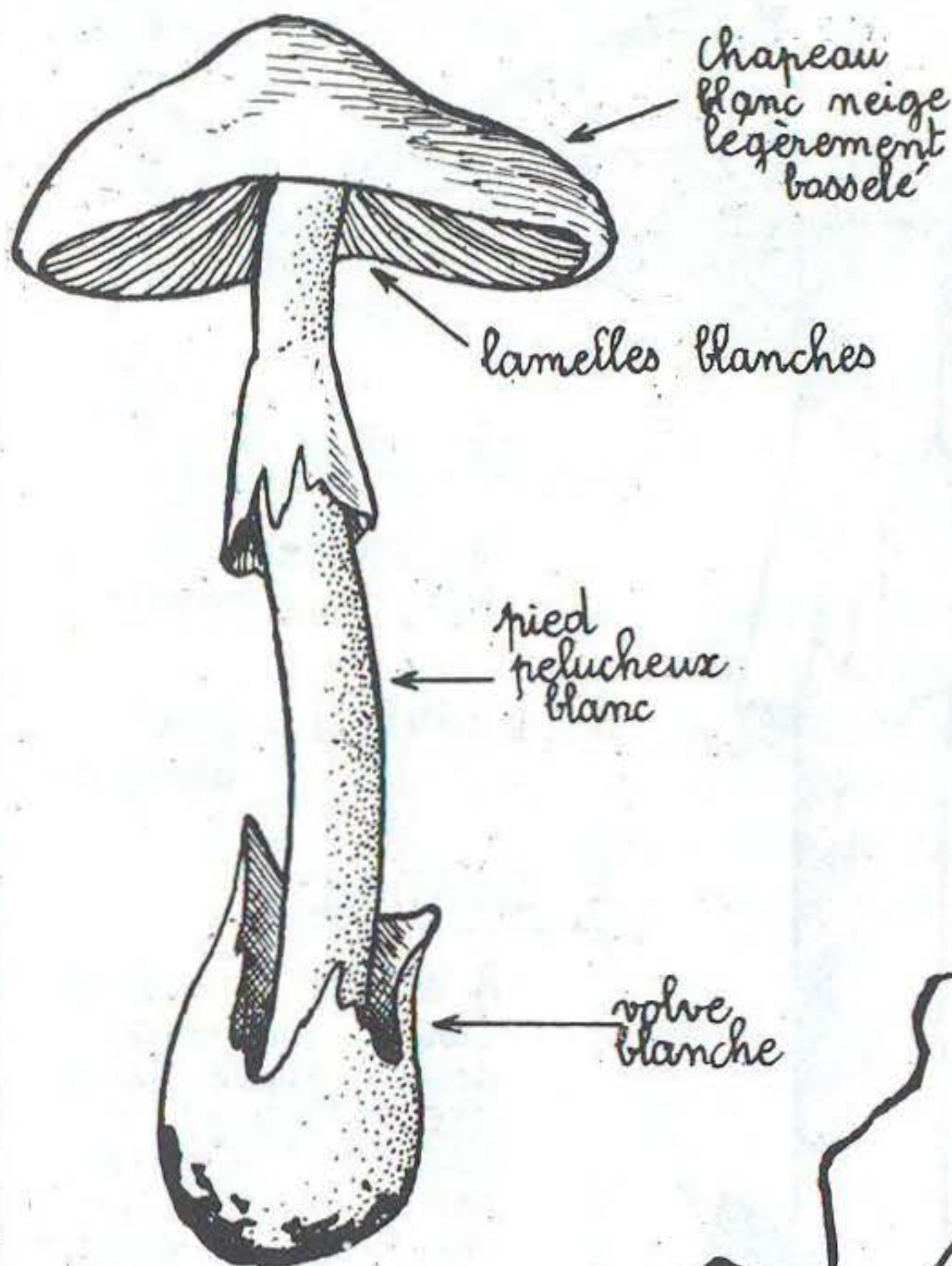
QUAND on parle : champignon mortel, on pense tout de suite à l'amanite phalloïde. La Hulotte vous présente maintenant deux de ses petites cousines (quel air de famille, n'est ce pas ?), aussi dangereuses qu'elle mais fort heureusement beaucoup plus rares.

l'amanite vireuse

L'AMANITE VIREUSE se rencontre du printemps à l'automne sur terrain siliceux. rare.

mortelle

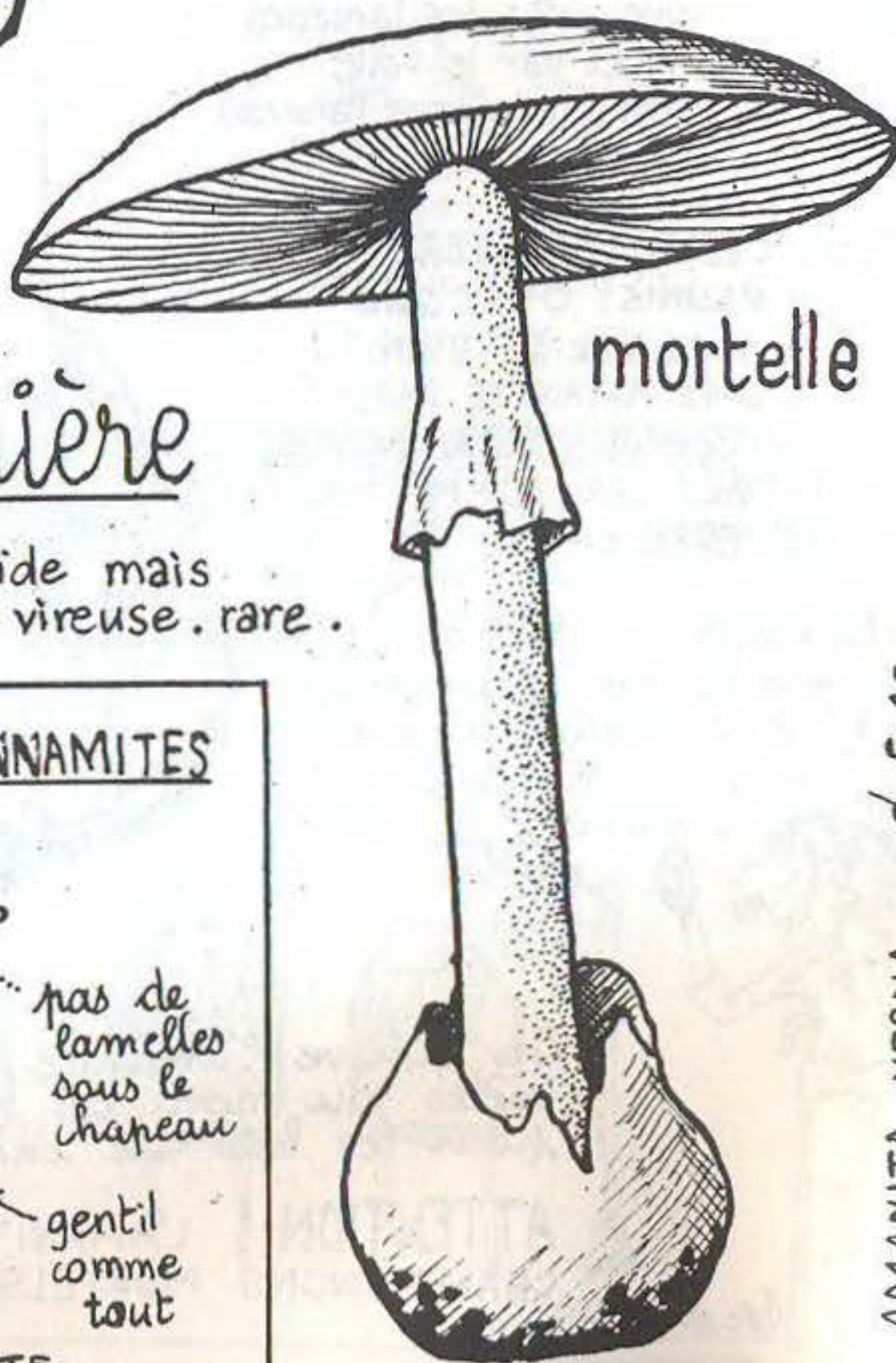
AMANITA VIROSA — Ø 5.9 cm



l'amanite printanière

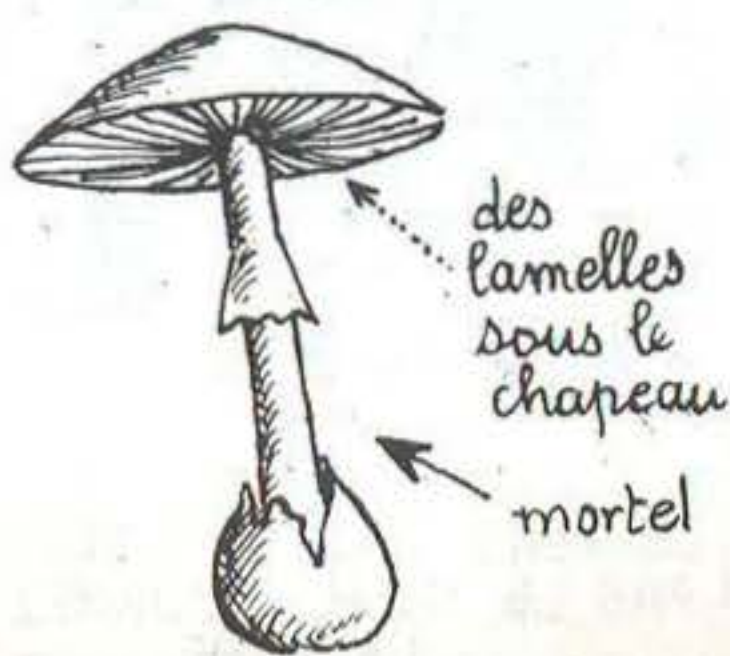
Elle ressemble par sa forme à une phalloïde mais elle est toute blanche comme l'amanite vireuse. rare.

mortelle



AMANITA VERNA — Ø 5.10 cm

NE CONFONDEZ PLUS les AMANITES et les ANNAMITES



une AMANITE



une ANNAMITE

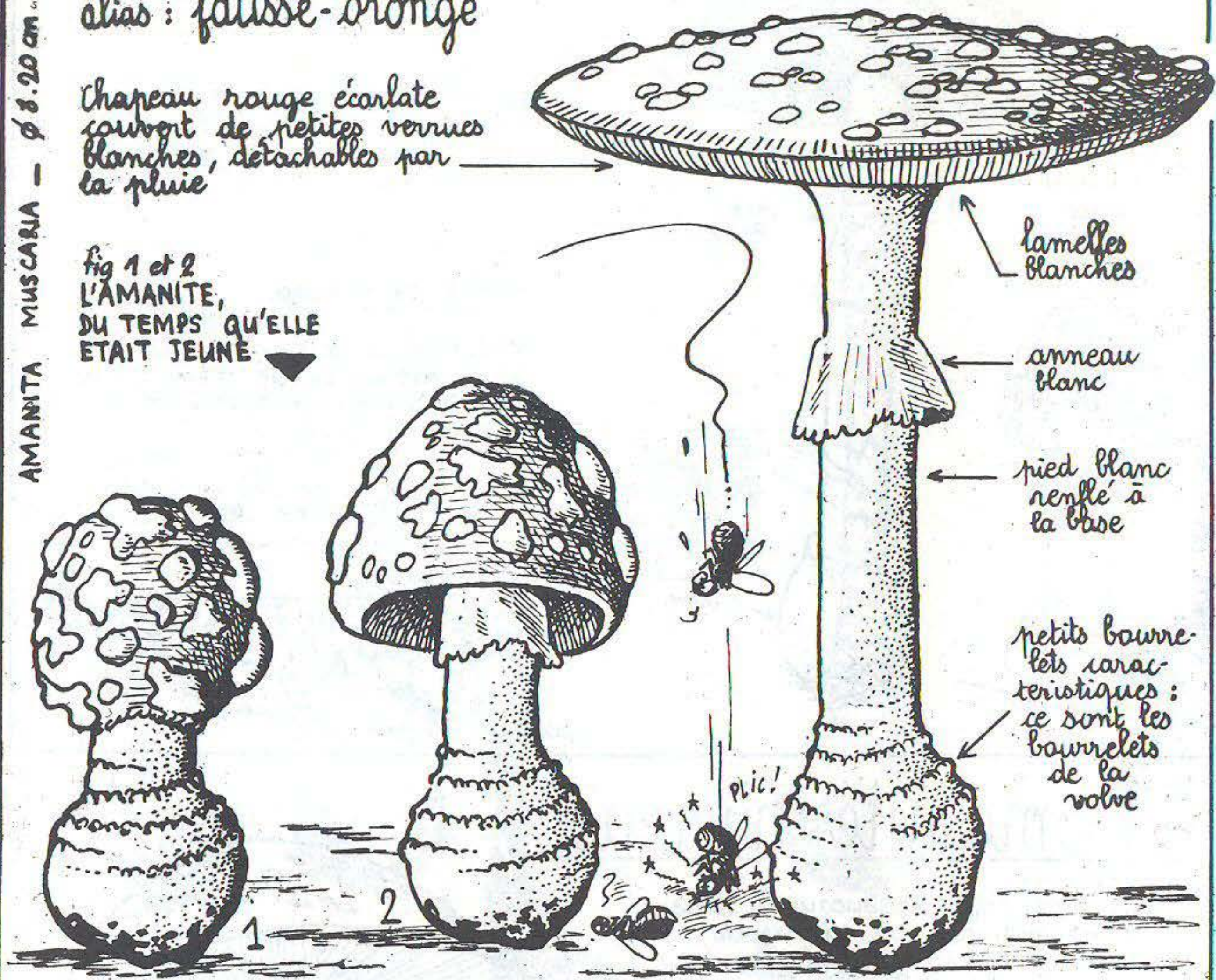
l'amanite tue-mouches

alias : fausse-oronge

chapeau rouge écarlate
couvert de petites verrues
blanches, détachables par
la pluie

fig 1 et 2
L'AMANITE,
DU TEMPS QU'ELLE
ETAIT JEUNE

AMANITA MUSCARIA - Ø 8-20 cm



Dans les forêts surtout celles de bouleaux et de résineux.

L'AMANITE TUE-MOUCHES entraît autrefois dans la composition d'une mixture destinée à combattre les mouches, d'où son nom. Elle est toxique (mais non mortelle) provoque un ivresse temporaire accompagnée de troubles mentaux : délire et hallucinations.



UNE FAMILLE MAL-FAMÉE :

Les amanites ont une mauvaise réputation bien justifiée puisque trois d'entre elles sont mortelles et la plupart des autres toxiques.

Les amanites ont en commun les caractères suivants :

- 1 - des spores blanches (voir p° 18)
- 2 - un anneau
- 3 - une volve

Chapeau gris au brun, couvert de petites verrues blanches

marge du chapeau striée

piéd blanc

petits boursnelets circulaires

volve

AMANITA PANTHERINA - Ø 6-11 cm

l'amanite panthère

L'amanite panthère n'est pas mortelle mais elle provoque des troubles quelquefois très graves dans l'organisme.

NOTRE PHOTO ▼

Victimes de leur sottise et de leur ignorance, de nombreuses panthères passent, chaque année, de vie à trépas.

Il paraît que ça donne des forces...



l'amanite vineuse

Elle ressemble beaucoup à l'amanite panthère (voir ci-dessus) mais s'en distingue grâce au truc suivant : Il vous suffit d'en couper un morceau et de regarder la chair à l'endroit de la blessure :

- Si elle devient rougeâtre comme du vin, c'est l'amanite vineuse.

- Si elle reste blanche, c'est l'amanite panthère.

L'AMANITE VINEUSE est non seulement comestible mais considérée comme excellente, surtout lorsqu'elle est cueillie jeune.

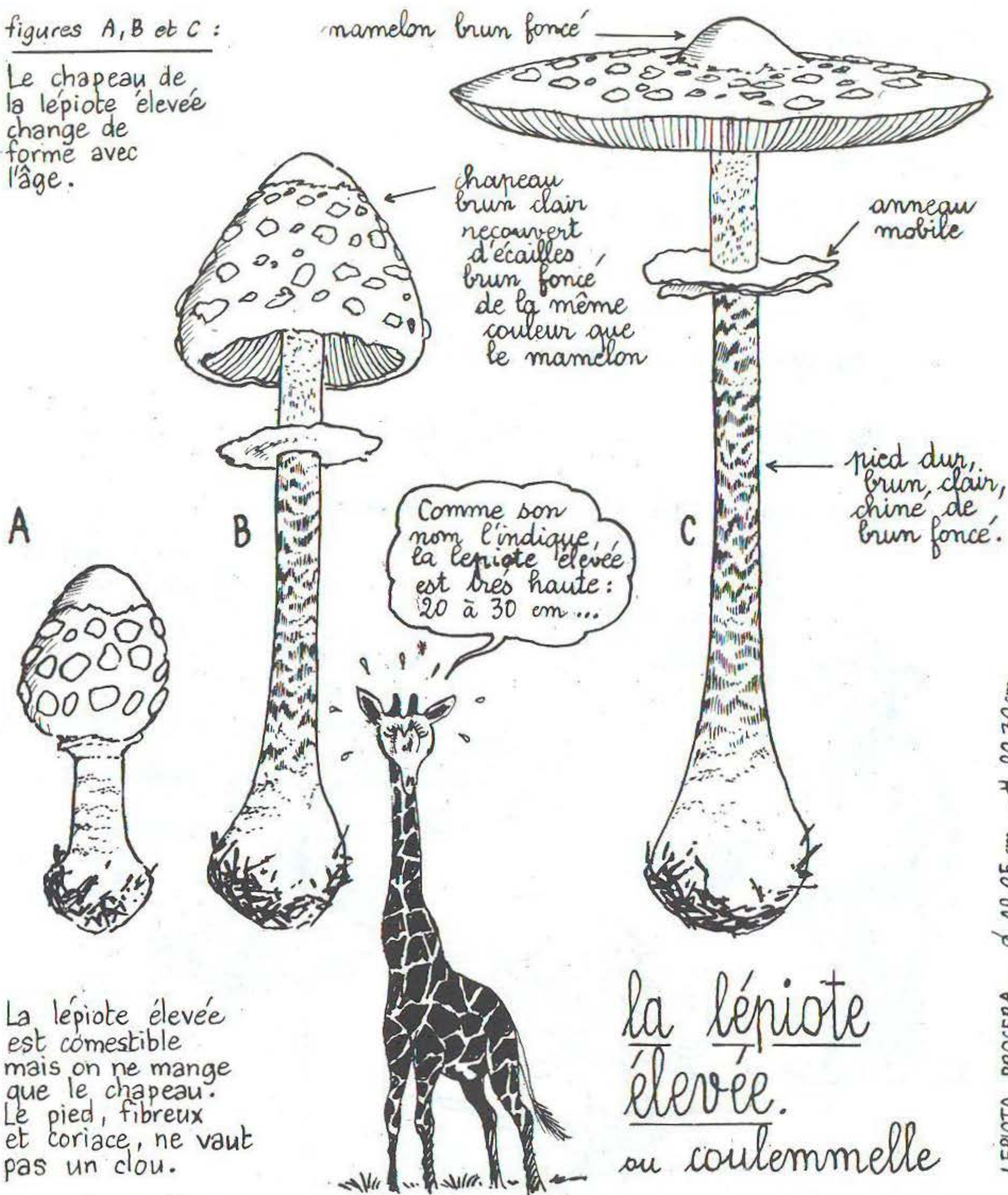
Dans les taillis, les bois de feuillus. Été, automne

AMANITA RUBESCENS - Ø 7-13 cm -



figures A, B et C :

Le chapeau de la lépiote élevée change de forme avec l'âge.



La lépiote élevée est comestible mais on ne mange que le chapeau. Le pied, fibreux et coriace, ne vaut pas un clou.

Dans les taillis, les bois clairs - Été, automne.

méfiez-vous des petites lépiotes !...

Il existe d'autres lépiotes que la lépiote élevée : Méfiez-vous en particulier des espèces de petite taille, certaines d'entre elles sont vénéneuses.

MORALITÉ :



la lépiote déguenillée

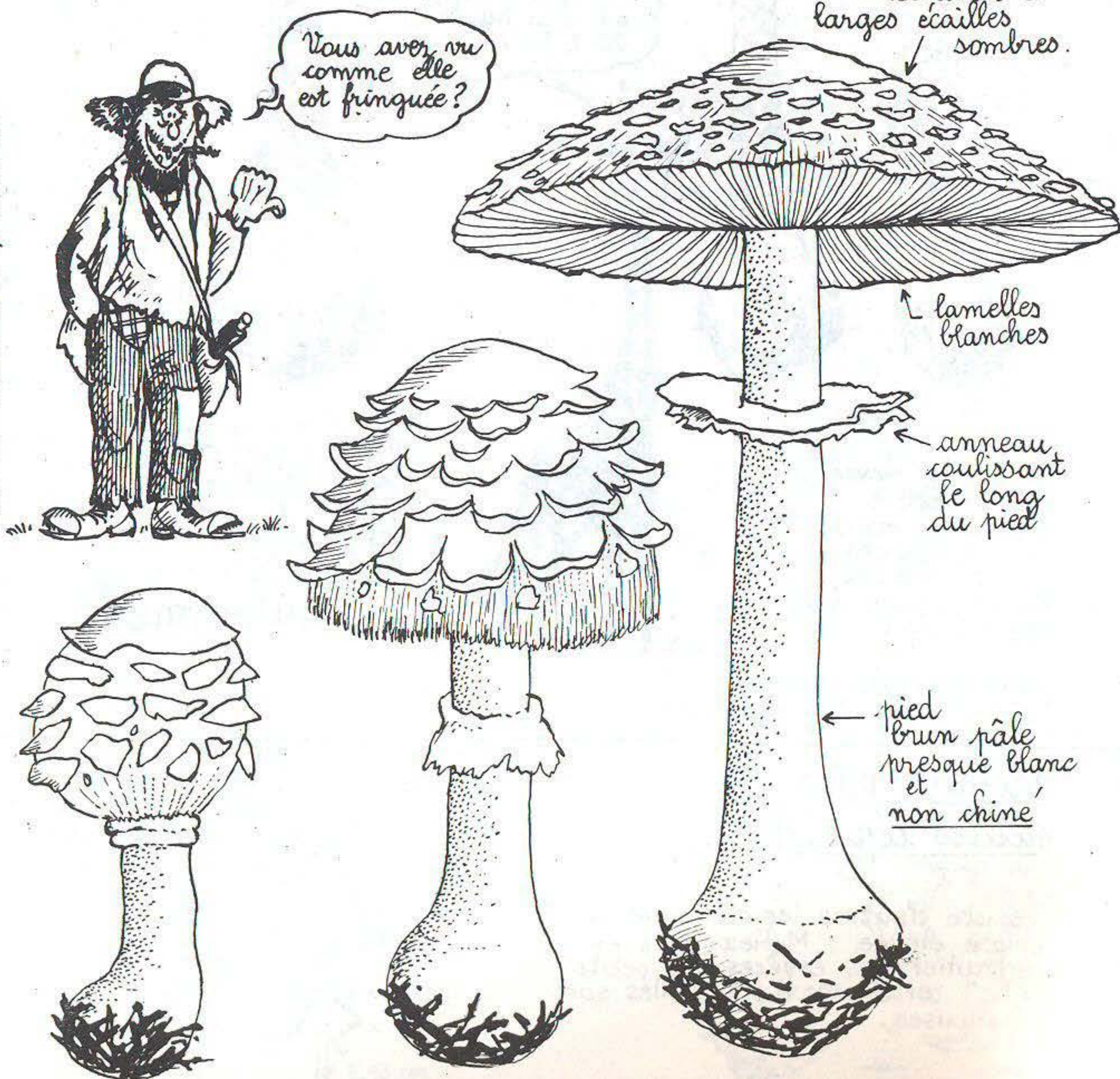
La lépiote déguenillée est parfois confondue avec la lépiote élevée mais :

- elle est plus petite
- elle n'a pas le pied chiné
- les écailles du chapeau sont différentes
- sa chair rougit quand on la casse

Dans les jardins, les lieux cultivés, les bois clairs de feuillus et de résineux.

La lépiote déguenillée est un bon comestible

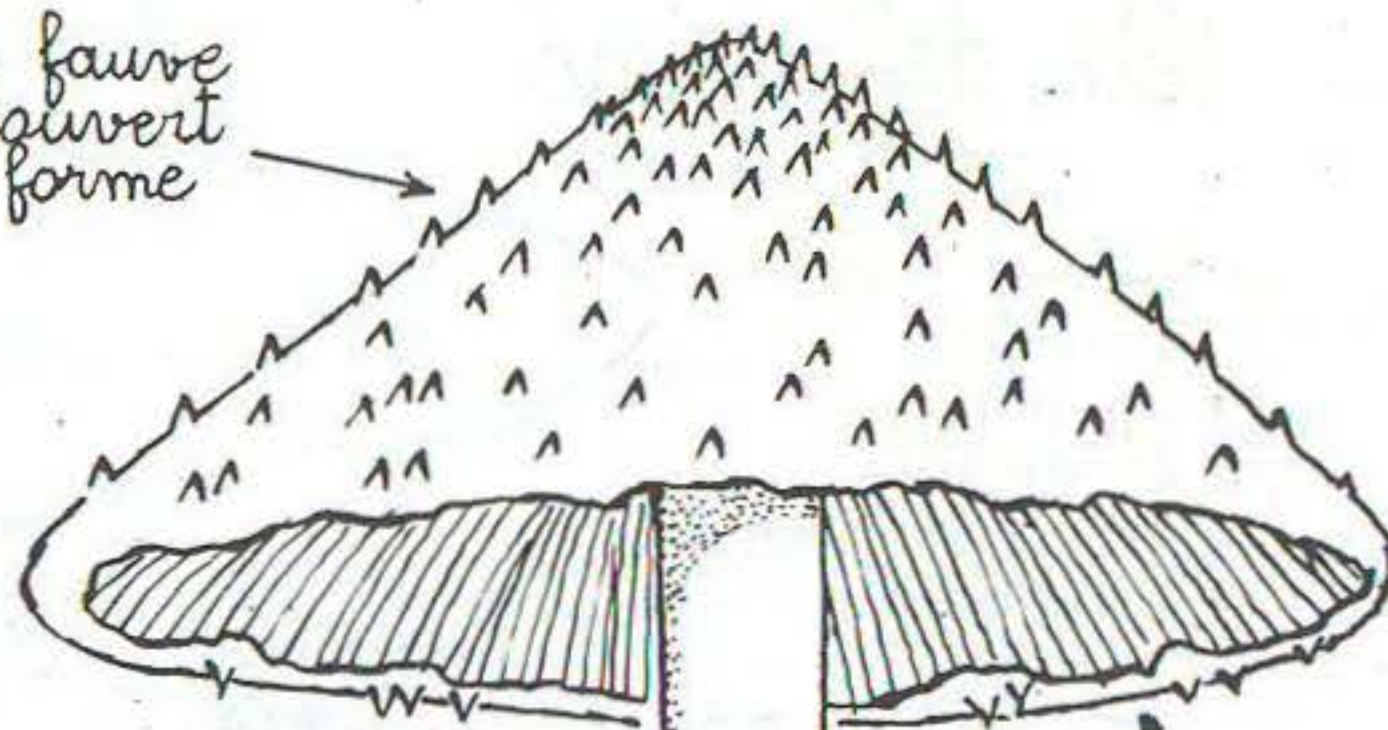
LEPIOTA RHACODES — Ø 8.15 cm



la lépiote à écailles aiguës

chapeau brun fauve
ou roux recouvert
d'écailles en forme
de pointes

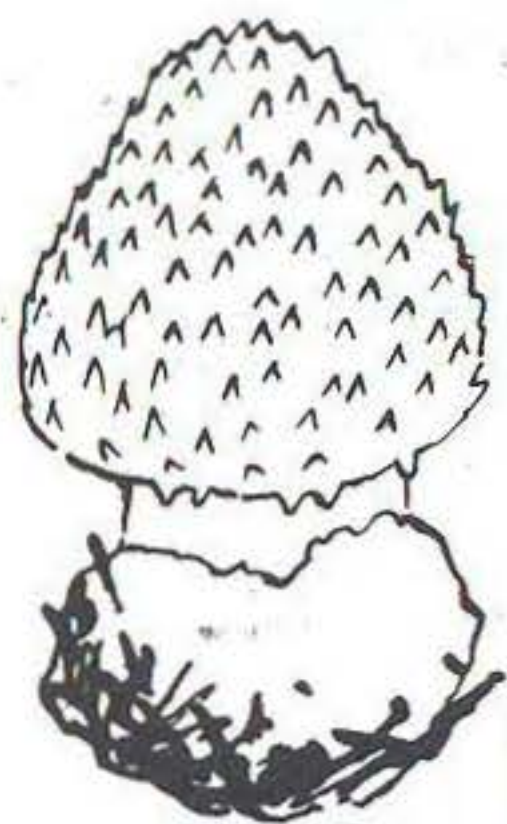
LE DESSIN DU
MILIEU nous montre
le voile prêt à se
déchirer. C'est ce
voile qui donnera
l'anneau.



lamelles
blanches

anneau
et pied
blancs

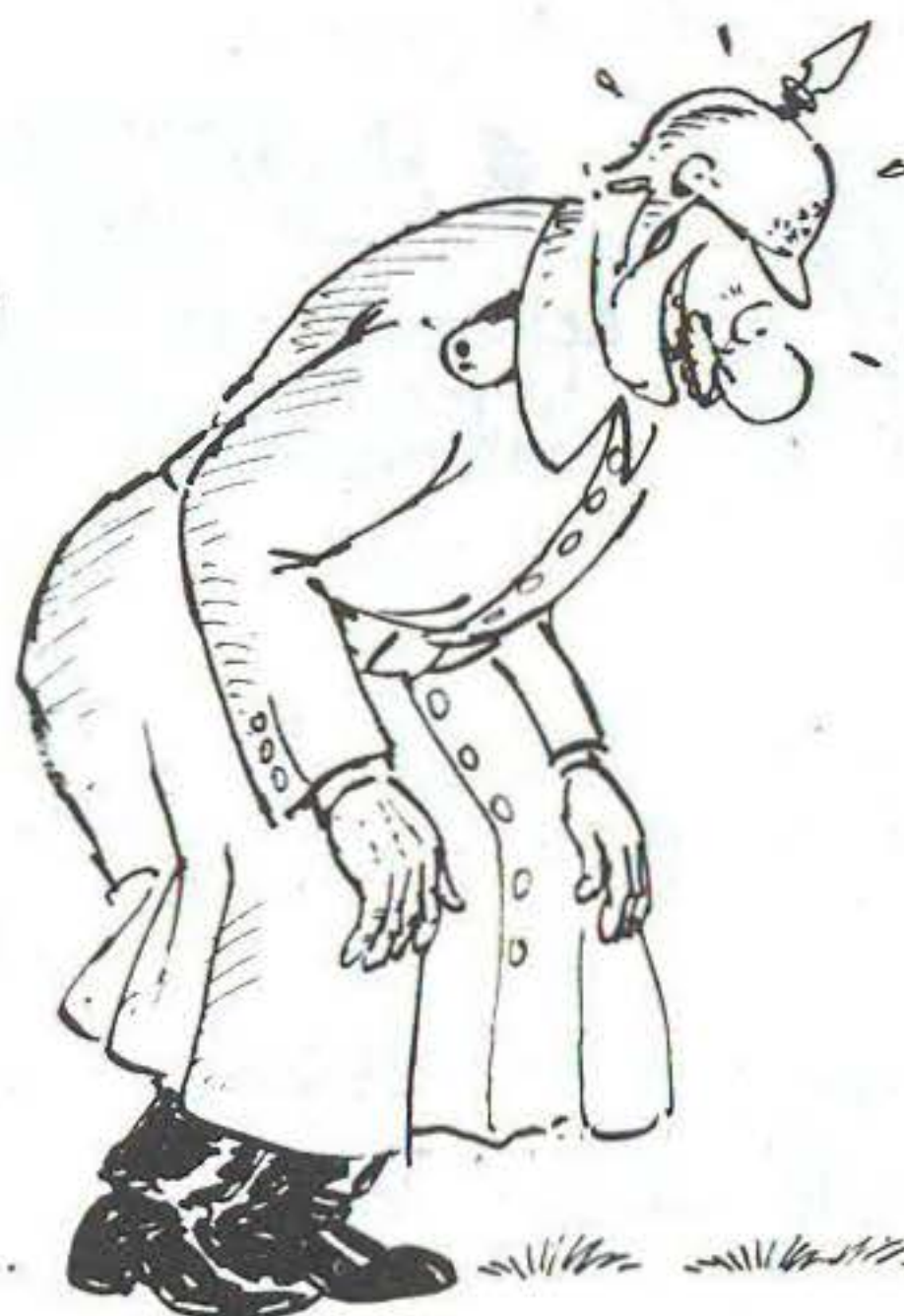
base du pied
renflée et
sombre



Si c'est
moi qu'elle
veut imiter
avec ses
épines, faut
encore qu'elle
s'entraîne!...

Dans les bois, les jardins,
de préférence sur sol calcaire.

LA LEPIOTE A ECAILLES
AIGUES n'est pas
ramassée par les
amateurs de
champignons
en raison de
son peu de
saveur. Toute-
fois elle n'est
nullement
dangereuse.



Oh! Le
choli
champignon!



le clitocybe géotrope

alias : tête de moine

Chapeau jaune ocre d'abord convexe (fig. A) puis plat, puis en entonnoir avec un petit mamelon rigolo au centre

ça ressemble à une tête de moine, ça !??...

lamelles blanches

TOUS LES CLITOCYBES ONT DES LAMELLES DECURRENTES - c'est à dire qui descendent sur le pied

← pied droit, élastique, de la couleur du chapeau

Mais où vont-ils chercher tout ça ?

mamelon central

lamelles

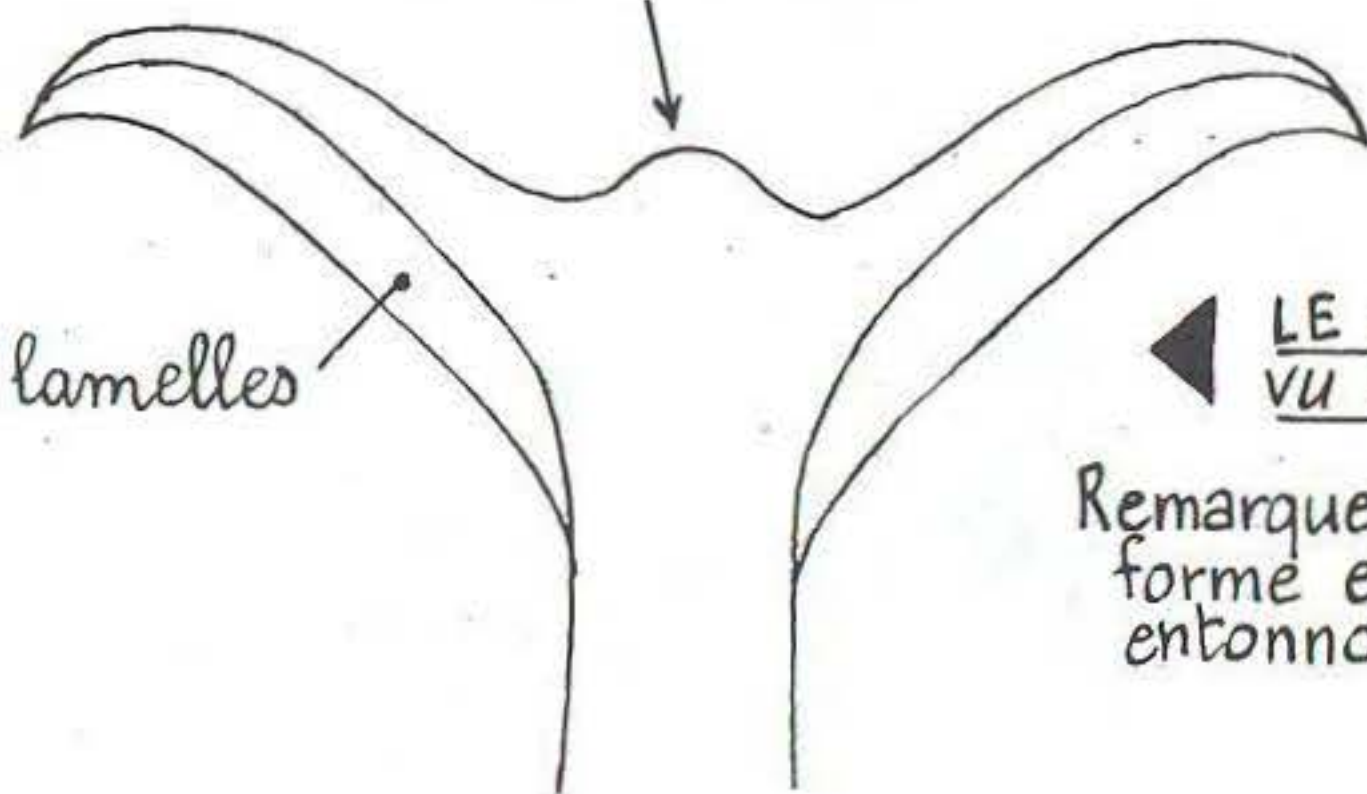
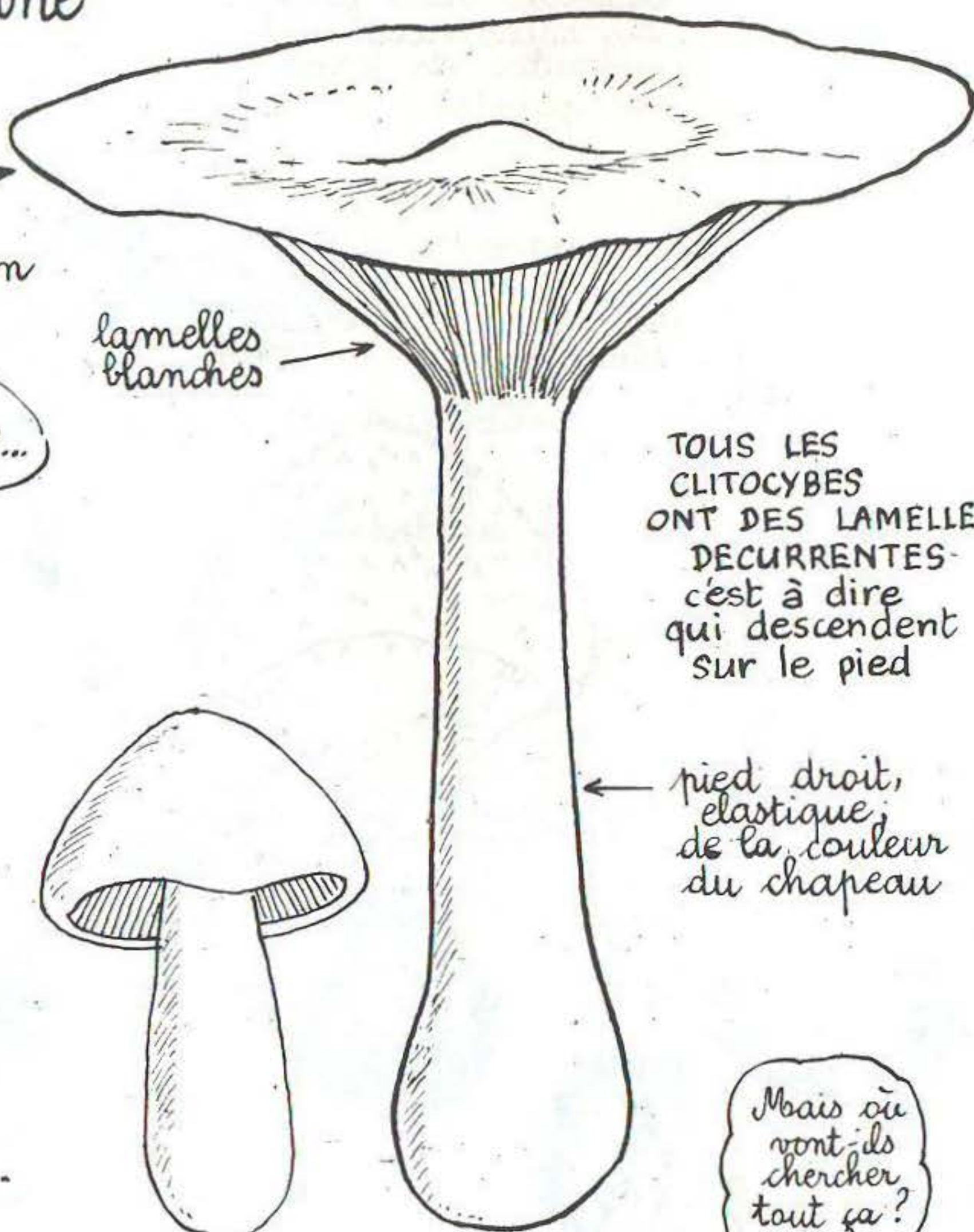
◀ LE CLITOCYBE VU EN COUPE

Remarquez la forme en entonnoir.

Dans les bois clairs, les pâturages, sur sol humide. Il y a des petits groupes ou des ronds de sorcières.

Le clitocybe géotrope est comestible sauf le pied (très coriace). Il est préférable de le cueillir jeune.

CLITOCYBE GEOTROPA - Ø 10-20 cm



le clitocybe nébuleux

chapeau gris
légèrement convexe
(figure A) devenant
plus ou moins plat
en vieillissant

CLITOCYBE NEBULARIS — Ø 7.20 cm

lamelles
blanches, un peu
décurrentes

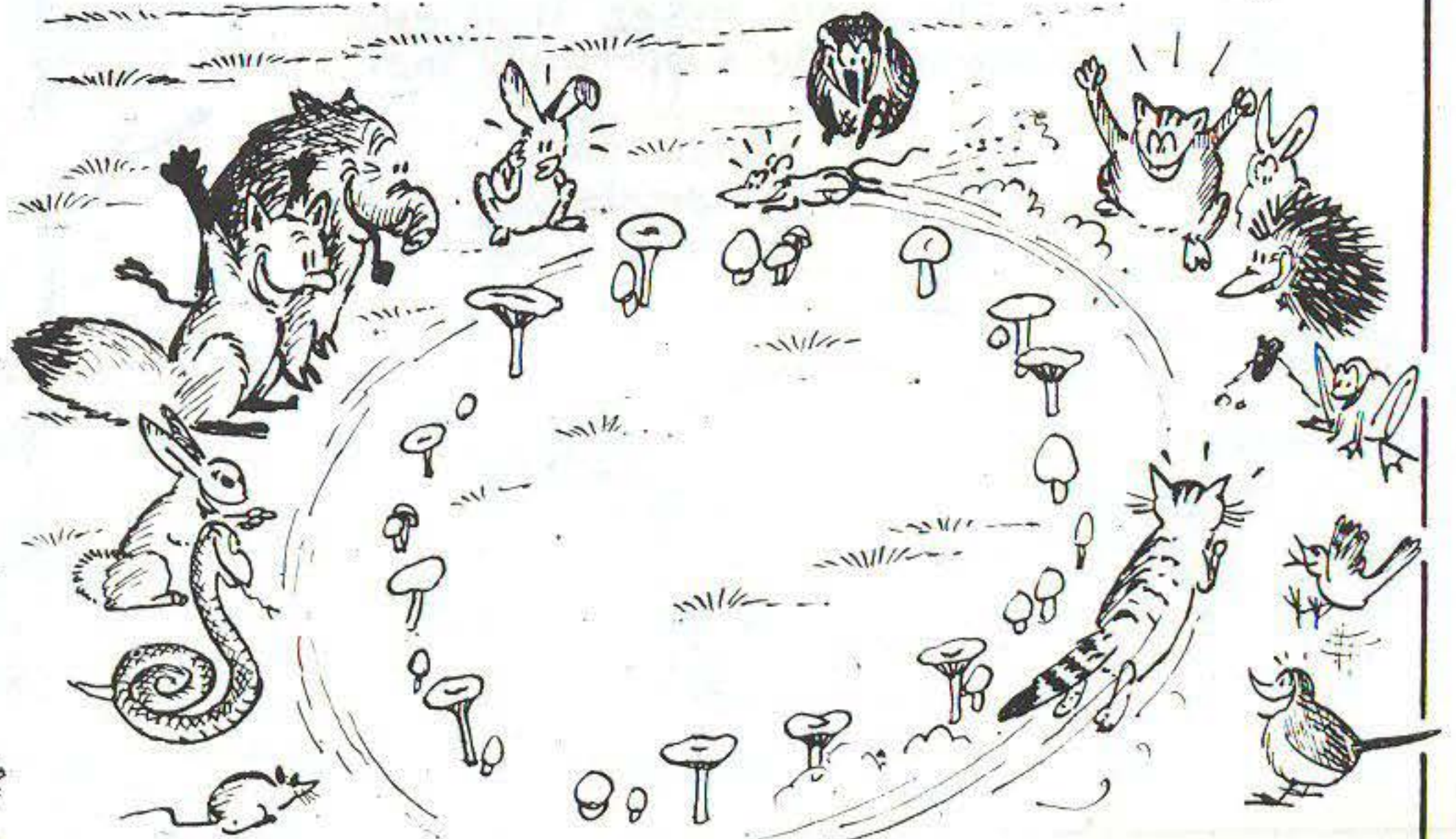
pied blanchâtre ou
grisâtre, enflé à la
base.

A

Le clitocybe nébuleux est très fréquent dans les bois de feuillus, en automne. Il y forme de grands cercles très faciles à repérer. C'est un bon comestible, mal supporté cependant par certaines personnes.

NOTRE PHOTO :

Sans les ronds de sorcière des clitocybes, comment les animaux des champs pourraient-ils jouer au chat et à la souris ?



l'armillaire couleur de miel

ARMILLARIA MELLEA - Ø 5-10 cm -

Chapeau jaune-miel
plus ou moins
foncé, couvert au
centre de petites
pointes

lamelles
decurrentes
d'abord blanches
puis de la couleur
du chapeau

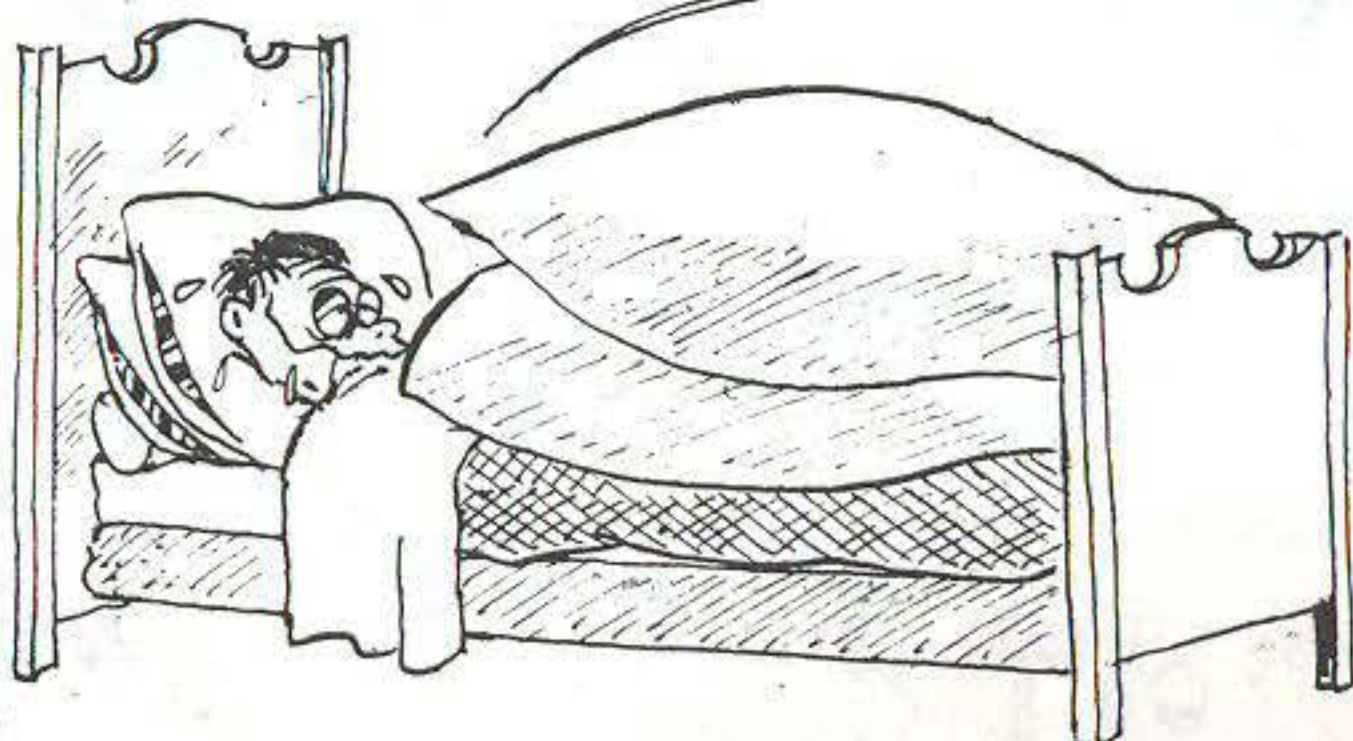
anneau blanc
parfois bordé
de jaune.

piéd de la couleur
du chapeau

L'ARMILLAIRE
COULEUR DE MIEL
pousse en touffes
sur les vieux
troncs, les souches,
les racines mortes.
Parfois aussi sur
les arbres vivants
dont il se nourrit.
Il provoque alors une
maladie qui peut
entraîner la mort
de l'arbre.

Il est comestible mais assez indigeste.
Certaines personnes le supportent mal

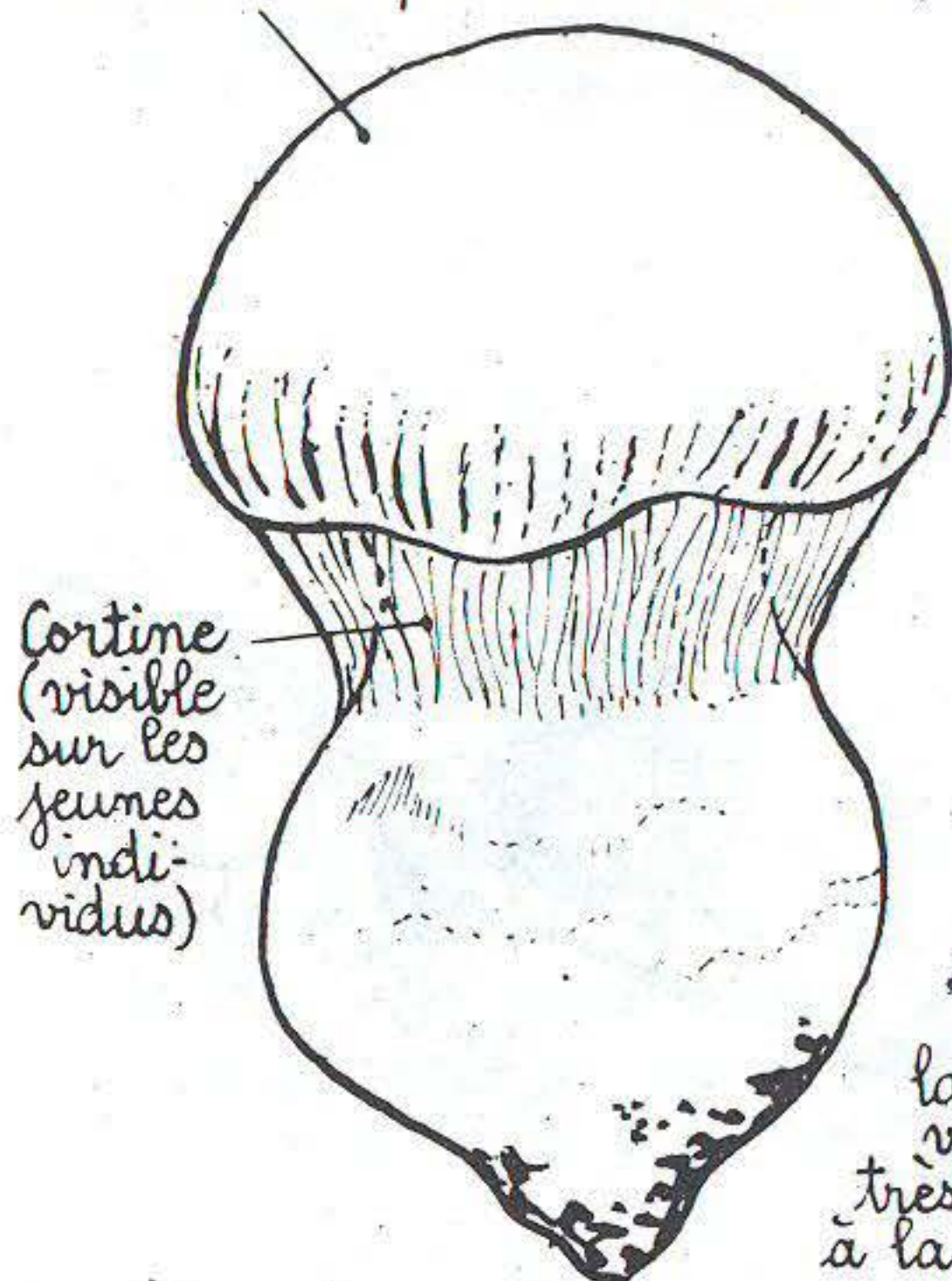
moi, par
exemple...



L'ARMILLAIRE EST UN GROS MAN-
-GEUR

les cortinaires

Chapeau épais, globuleux au début, étale vers la fin, brun cuivré devenant plus ou moins violet.



Cortine (visible sur les jeunes individus)

CORTINARIUS PRAESTANS - ϕ 10-25 cm

piéd blanc lavé de violet très renflé à la base

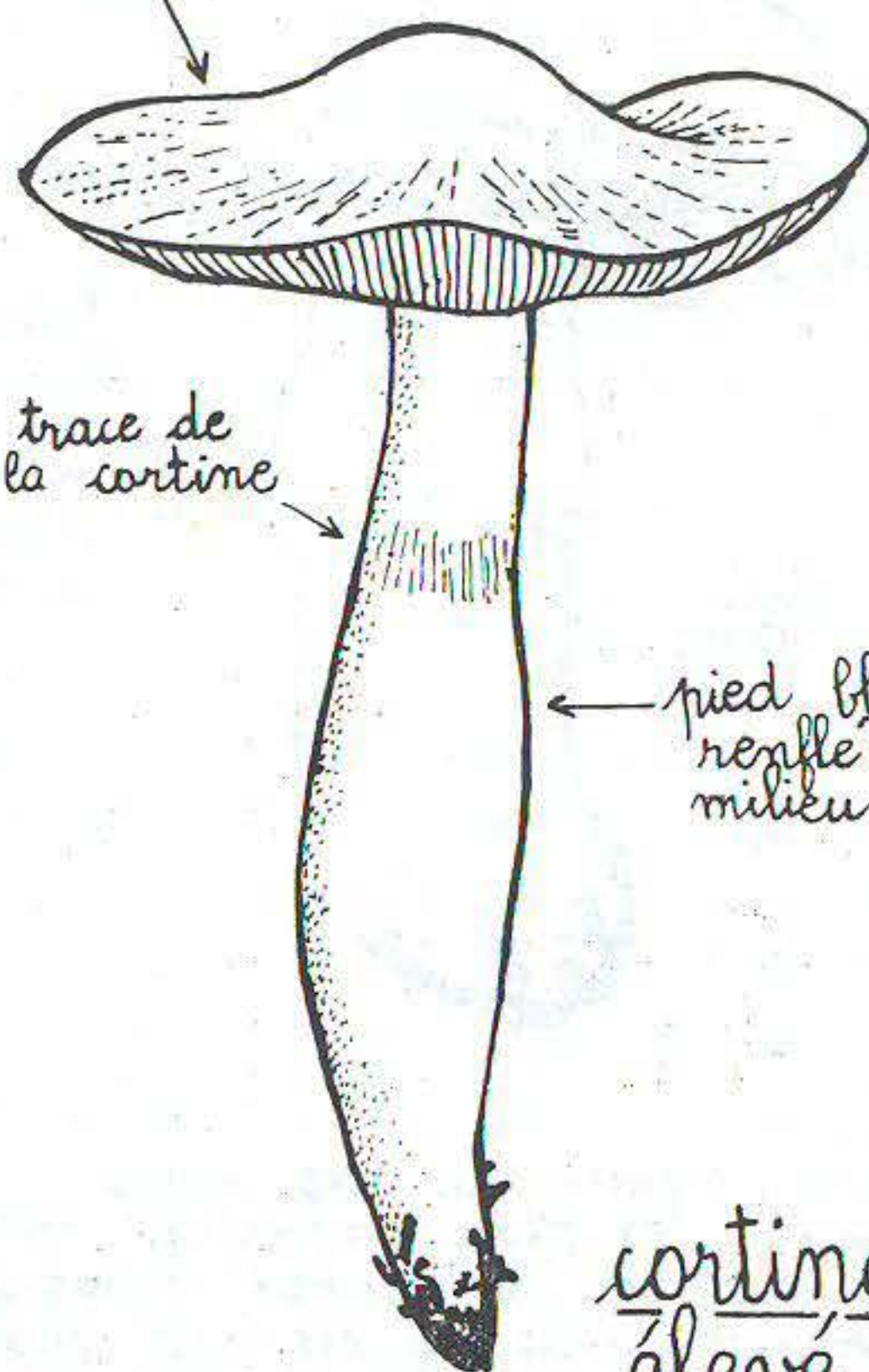
cortinaire remarquable

LE CORTINAIRE REMARQUABLE peut atteindre 20 cm de diamètre.

Il pousse en été et en automne dans les bois calcaires essentiellement.

C'est un comestible excellent, l'ennui c'est qu'il est rare...

chapeau visqueux, couleur ocre



trace de la cortine

piéd blanc renflé au milieu

CORTINARIUS ELIATOR - ϕ 5-12 cm

cortinaire élevé

LE CORTINAIRE ÉLEVÉ pousse dans les bois siliceux

Il peut atteindre 10 cm de diamètre.

Quoique comestible, il est considéré comme sans grande valeur culinaire...

Domage, car il est assez commun...

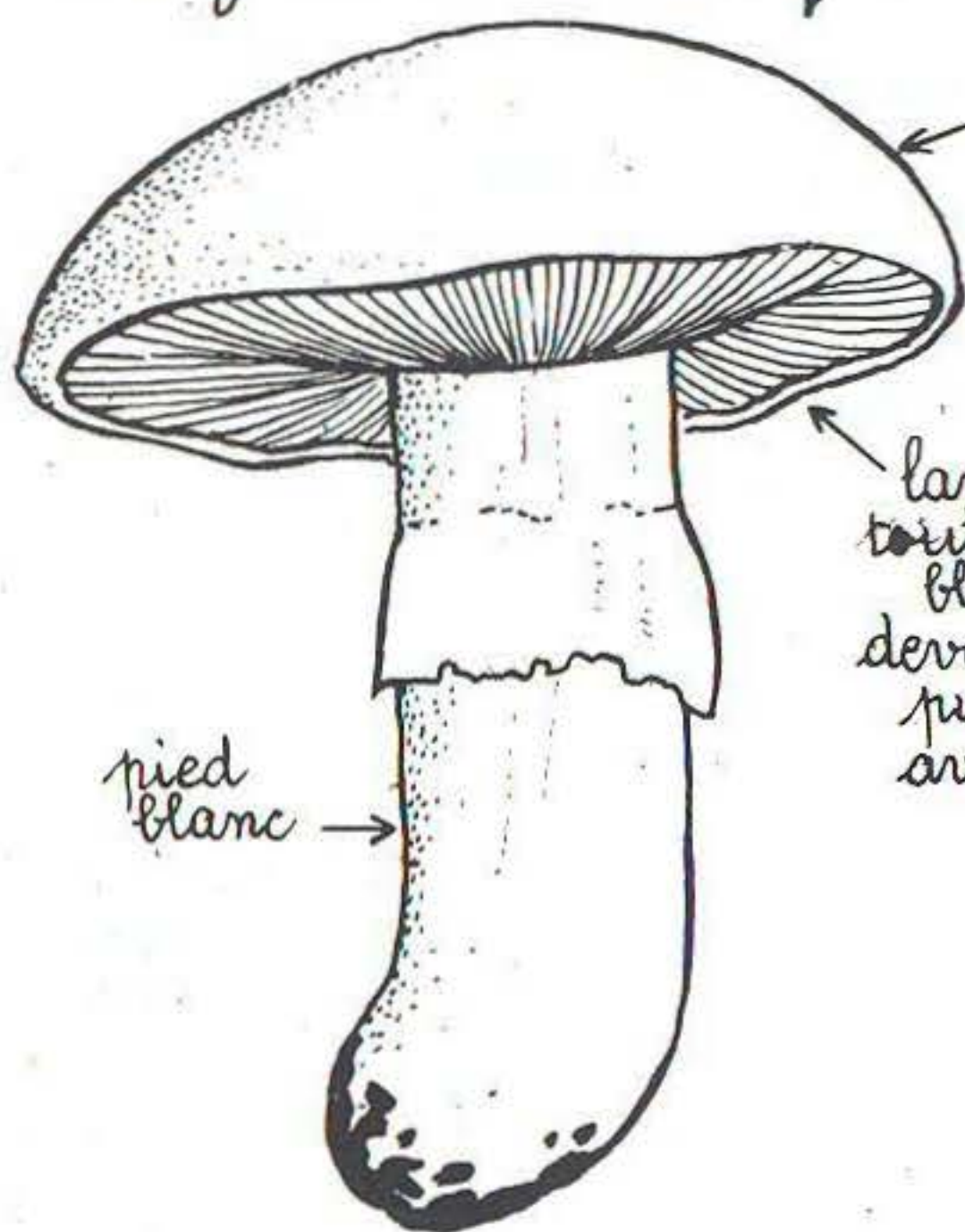


La nature est vraiment mal faite

C'EST EN CORTINANT QU'ON DEVIENT CORTINAIRE. Tous les cortinaires ont des spores de couleur rouille. De plus, on remarque chez les jeunes individus une CORTINE, sorte de toile d'araignée colorée joignant le chapeau au piéd. Cette cortine disparaît avec l'âge.

l'agaric des prés

AGARICUS CAMPESTRE (5-15 cm)



Chapeau blanc
parfois
recouvert
d'écailles
brunâtres

lamelles
tout d'abord
blanches,
devenant roses
puis brunes
avec l'âge

pied
blanc

O'est le plus célèbre
des champignons,
cultivé sous le nom
de "champignon de
couche".

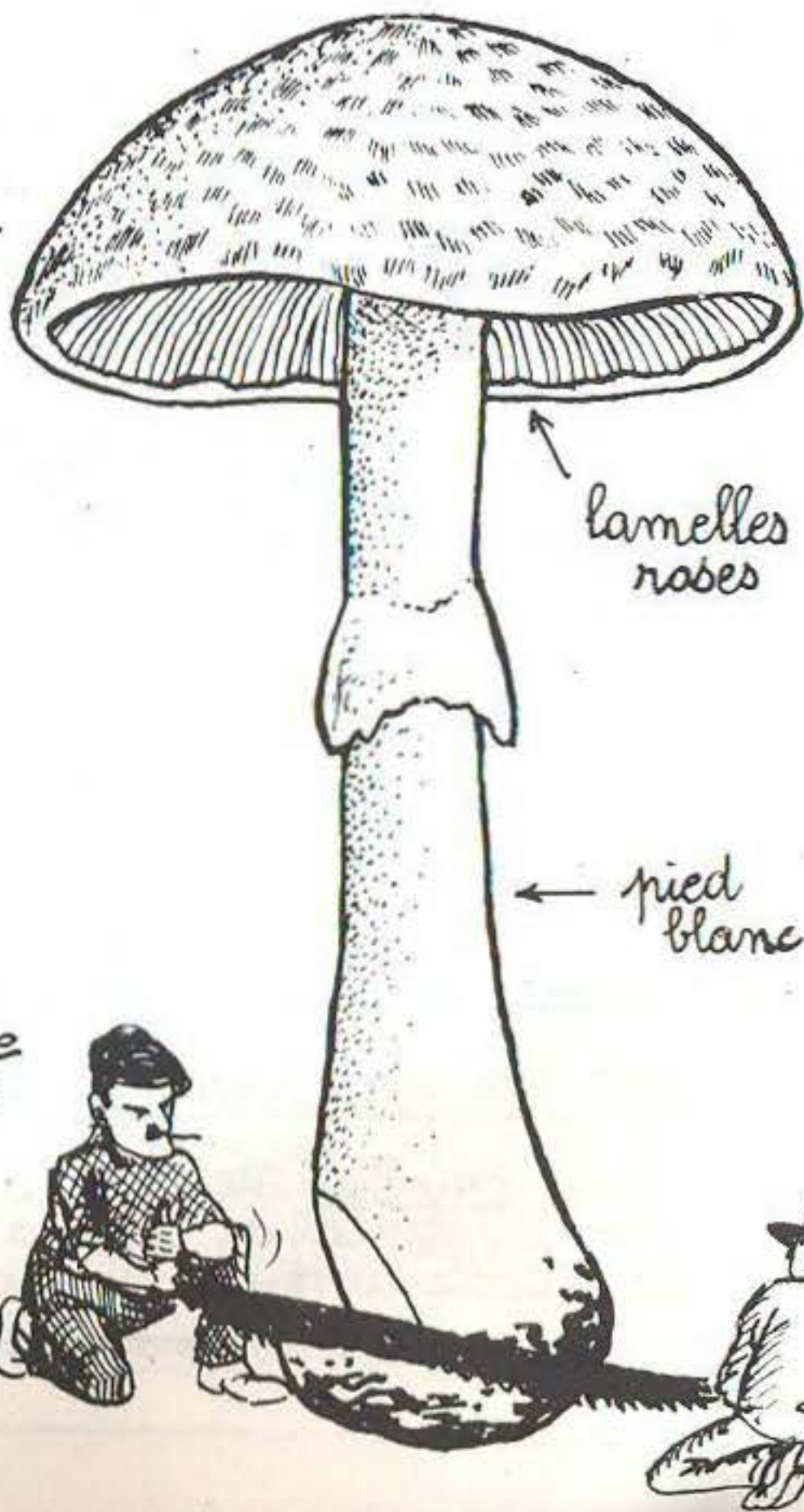
Il pousse en traîne
ou en "ronds de
sorcière" (voir p. 17)



Aussi bizarre que cela puisse
paraître, des gens confondent encore
tous les ans les jeunes champignons
des prés avec des amanites phalloïdes.

Voir leur nom à la rubrique nécrologique de votre quotidien préféré.

Chapeau blanchâtre puis
plus ou moins brunâtre
couvert d'écailles.



lamelles
roses

pied
blanc

l'agaric des forêts

AGARICUS SILVATICUS Ø 5-15 cm

en été et en automne
surtout en octobre

Bon comestible

Dans les bois
surtout sur sol
recouvert d'aiguilles
de pin.

La chair
devient rousse
rouge ou rose
lorsqu'on la
coupe



Le secret des Sorcières

Vous avez tous remarqué, dans les champs ou ailleurs, ces champignons curieusement rassemblés en cercle, tels les enfants d'une colonie jouant au mouchoir. C'est ce que l'on appelle les "ronds de sorcières".

Pour comprendre ce curieux phénomène, il faut savoir que ce que l'on a coutume d'appeler le "champignon" n'est en fait que le simple "fruit" visible d'une vaste plante souterraine pouvant s'étendre sur plusieurs mètres carrés. Amusez-vous à fouiller la terre sous un agaric et vous ne tarderez pas à découvrir tout un réseau diffus de filaments blancs. Cette toile d'araignée secrète, c'est le champignon proprement dit, appelé "MYCELIUM".

Le Mycélium est né d'une spore (la "graine" du champignon) et s'est étendu d'année en année sous la terre en formant une sorte de grande nappe ronde en dentelle. Seuls les jeunes filaments, ceux qui se trouvent sur le périmètre du cercle, donneront naissance à des champignons chargés de fabriquer des spores et de les disséminer. D'où la figure insolite qu'ils dessinent.

Voilà donc l'origine exacte des étranges assemblées d'agarics. Ceux d'entre vous qui croyaient encore aux sorcières sont bien tristes.

l'agaric des bois

Chapeau d'abord blanc tirant ensuite sur le jaune
lamelles d'abord blanches, puis rosées, puis grises ou brun chocolat.

Se reconnaît aussi à son odeur anisée.

On peut le confondre avec l'AMANITE PHALLOIDE ou PRINTANIERE mais il n'a pas de volve.

Dans les bois, surtout les bois de résineux
été, automne.

devient jaune citron à l'endroit où on le frotte



le coprin chevelu.

Chapeau blanc jaunâtre au sommet, rose sur les bords



anneau couissant le long du pied blanc



lamelles blanches, puis roses, puis noires et coulantes comme de l'encre

LA RECETTE DE LA SEMAINE DANS "SALUT LES COPRINS"

Le COPRIN CHEVELU est un comestible au poil mais faut le ramasser jeune, c'est à dire avant que les lamelles ne se mettent à couler.



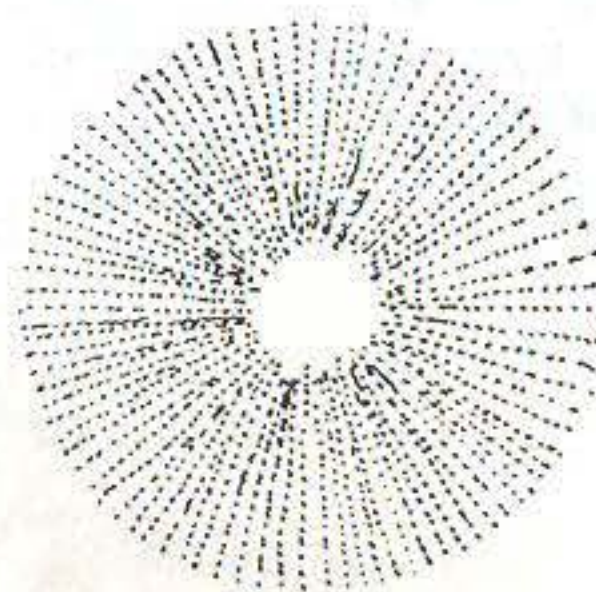
COPRINUS COMATUS — chapeau de 5 à 12 cm de haut.

ON LE TROUVE du début de l'été jusqu'en automne dans les décombres, les jardins, au bord des chemins.

TOUS LES COPRINS ONT DES SPORES NOIRES.

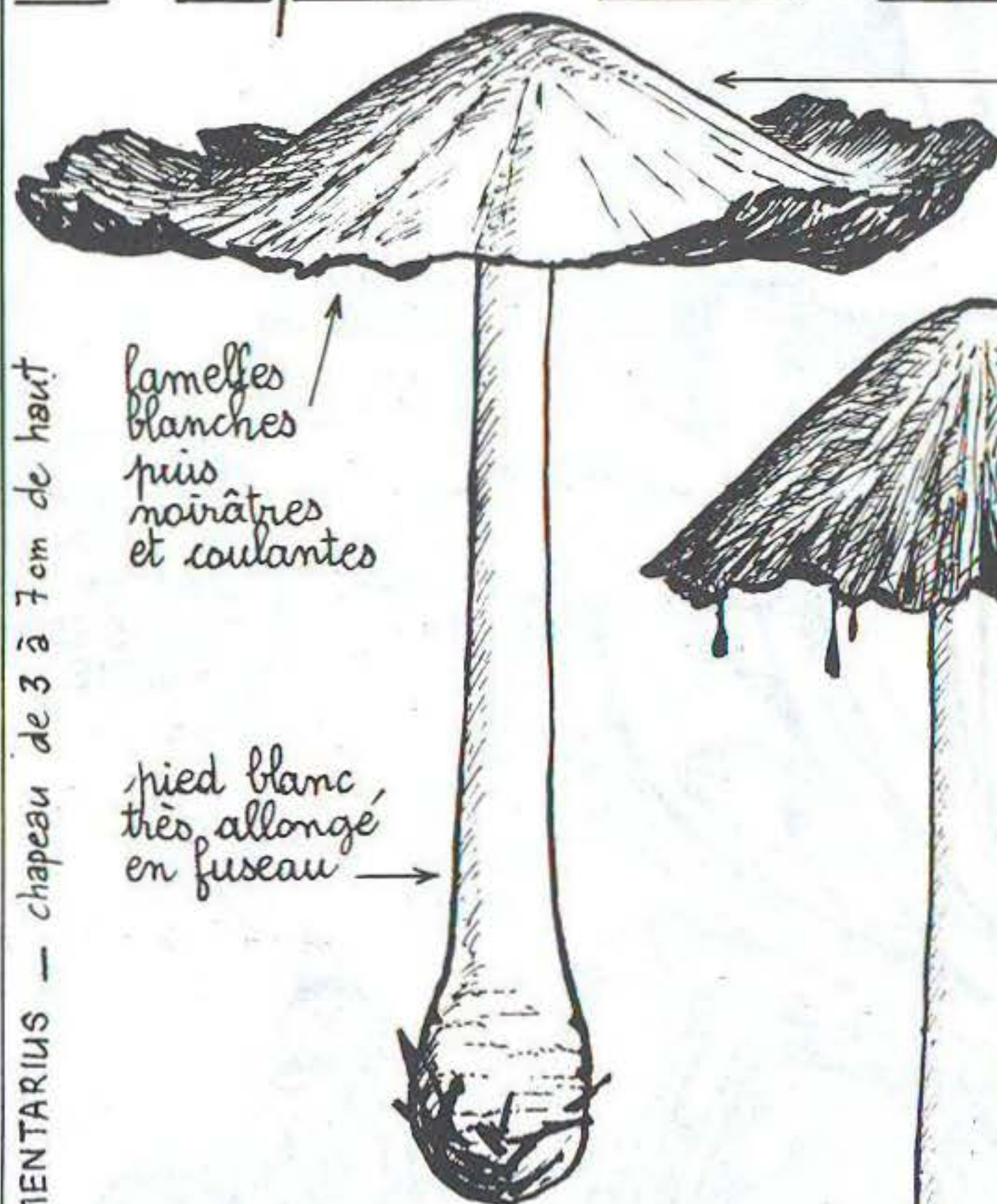
les spores ? ce sont en quelque sorte les "graines" du champignon, mais des graines microscopiques dont les plus grosses atteignent à peine 20 millièmes de mm de diamètre !

Pour voir la masse des spores, appelée "sporée", il suffit de poser le chapeau du champignon mûr, bien à plat sur une feuille de papier (gris-bleu de préférence). Au bout d'une heure, des milliers de spores sont tombées et, en retirant délicatement le chapeau, vous voyez apparaître comme par miracle le très joli dessin des lamelles.



(suite page suivante)

le coprin noir d'encre



chapeau jaunâtre au sommet
noirâtre à la base

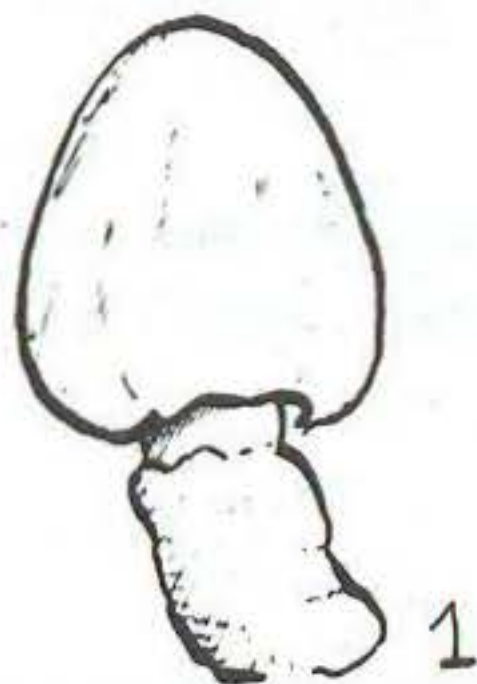
lamelles
blanches
puis
noirâtres
et coulantes

piéd blanc,
très allongé
en fuseau

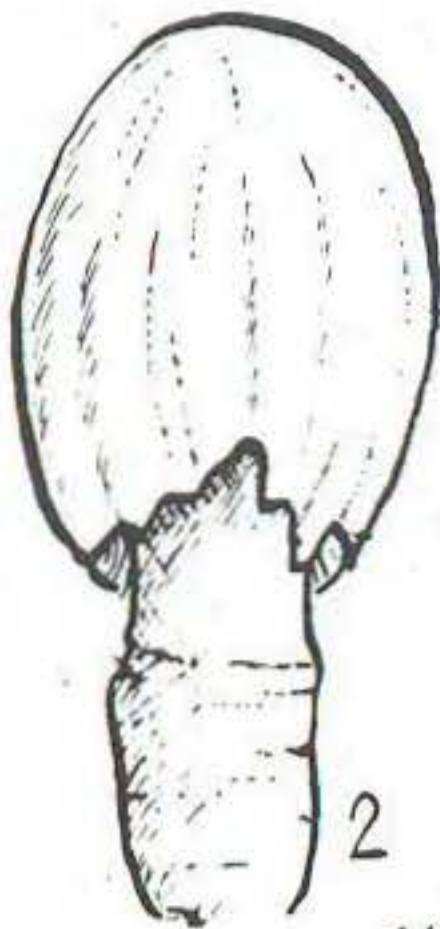
LE COPRIN NOIR D'ENCRE
n'est pas un
comestible fameux
mais enfin il se
laisse manger.
Toutefois, il est
dangereux
lorsqu'on le
consomme,
accompagné d'alcool.
Il provoque alors
des rougeurs
de la face très
désagréables.

Pousse en touffe au
bord des chemins
dans les lieux herbeux
et ombragés.

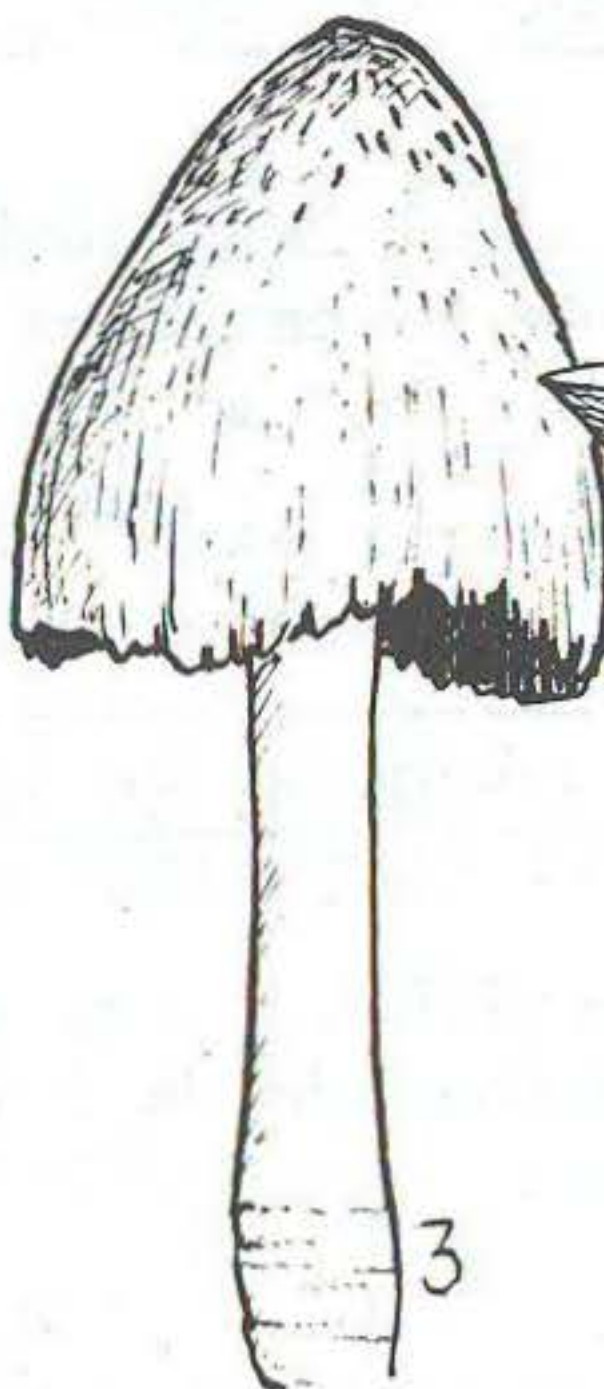
LA CROISSANCE du COPRIN :
D'abord en forme d'oeuf
(fig 1 et 2) puis de
cloche (fig 3). Le cha-
peau s'ouvre peu à peu
(fig 4) jusqu'à devenir
quasiment plat (fig 5).
Les lamelles deviennent
noires puis deli-
quescentes.



1



2



3



4

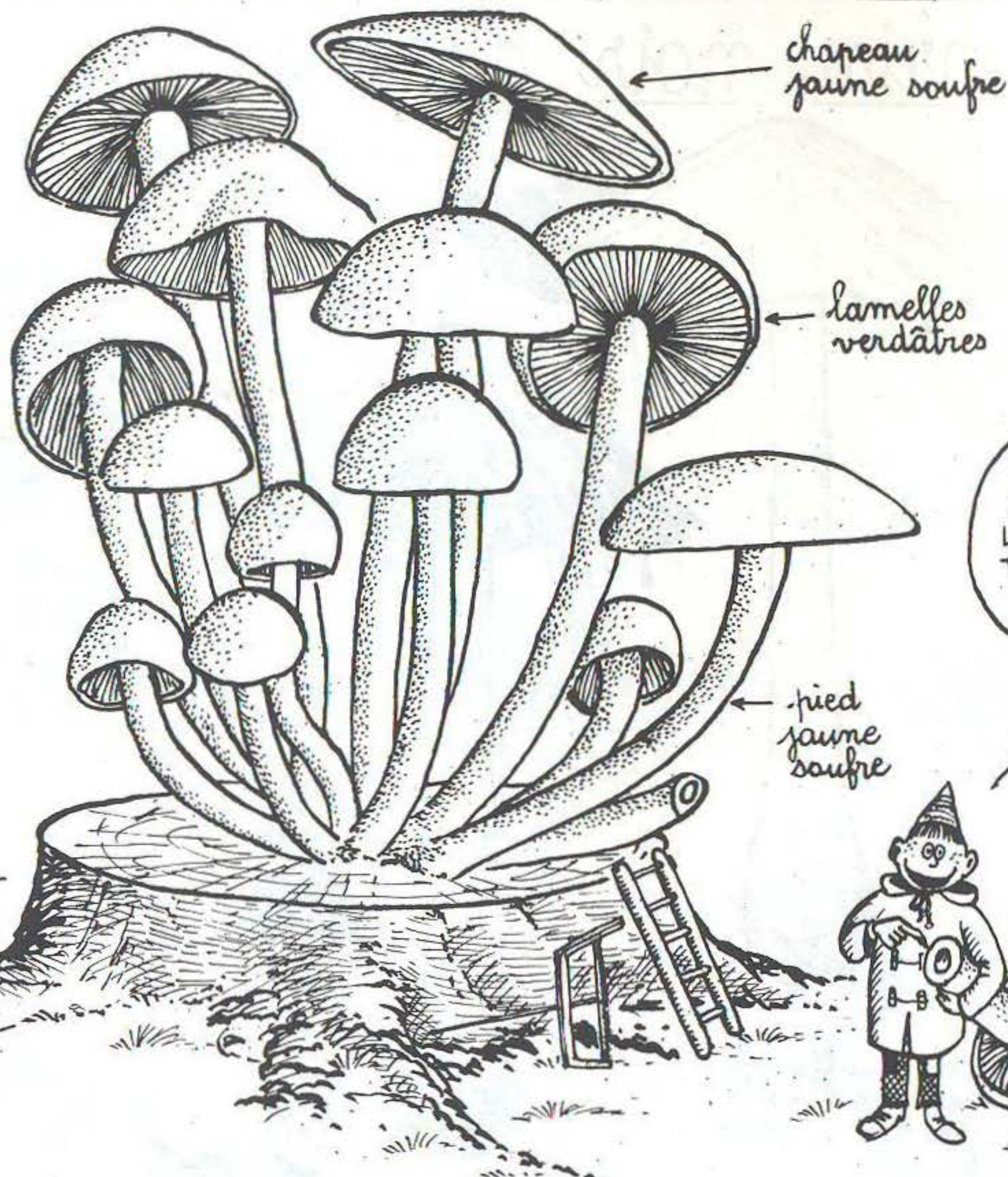


NOTRE PHOTO: Les marchands d'encre de Chine
ont bien du mérite.

COPRINUS ATRAMENTARIUS — chapeau de 3 à 7 cm de haut

Pousse
en touffes
très denses
sur les
souches
pourries
dans les
bois de
feuillus.

du
printemps
à l'hiver.



LA CHAIR
DE L'HYPHO-
LOME EN
TOUFFE EST
JAUNE.

HYPHOLOMA FASCICULARE — ϕ 2.7 cm

l'hypholome en touffes

LA CHAIR DE CE JOLI CHAMPIGNON est tellement amère qu'il ne viendrait à l'idée de personne d'en manger. Résultat : on ne sait toujours pas s'il est vénéneux ! C'est malin.

Si donc vous désirez aider la science, il vous suffit de remplir le bulletin cidessous et de le renvoyer à LA HULOTTE :

JE DESIRE GOUTER L'HYPHOLOME EN TOUFFE POUR QUE L'ON PUISSE ENFIN SAVOIR S'IL EST COMESTIBLE OU VENENEUX.

- S'IL EST COMESTIBLE, j'ai gagné un bon gratuit me donnant à une promenade de 5 km à pied en forêt, offert par le journal "LA HULOTTE"
- S'IL EST VENENEUX, je désire être enterré à :
..... (nom de mon cimetière préféré)



HYPHOLOMA SUBLATERITIMUM — Ø 8.9 cm

piéd jaune
orange clair
en haut,
couleur de
brique vers
le bas.

lamelles
jaunes, puis
brunes
puis noirâtres
vers la fin

Pousse en
touffes sur les
vieilles souches pourries,
les racines mortes, etc...

chapeau rouge brique
au centre, orange
clair sur les bords

LA CHAIR
DE L'HYPHOLOME
COULEUR DE
BRIQUE EST
BLANCHE

l'hypholome couleur de brique

COMME L'HYPHOLOME EN TOUFFE son cousin, L'HYPHOLOME COULEUR DE BRIQUE est amer et parfaitement inconsommable. Sa chair est blanche (et non jaune)

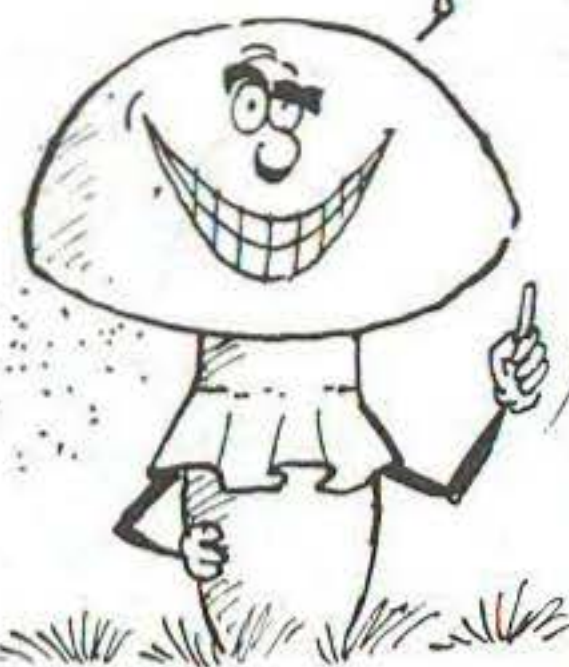
(suite de la p. 18)

LES SPORES EXISTENT en blanc, rose, pourpre, noir, violet foncé, ocre et rouille. Catalogue sur commande

LORSQU'ILS SE METTENT à faire des spores, les champignons ne regardent pas à la dépense. Témoin : notre vulgaire AGARIC DES PRES qui en fabrique à lui tout seul, au cours de sa brève existence, la bagatelle de... 1 300 millions!

Excusez du peu.

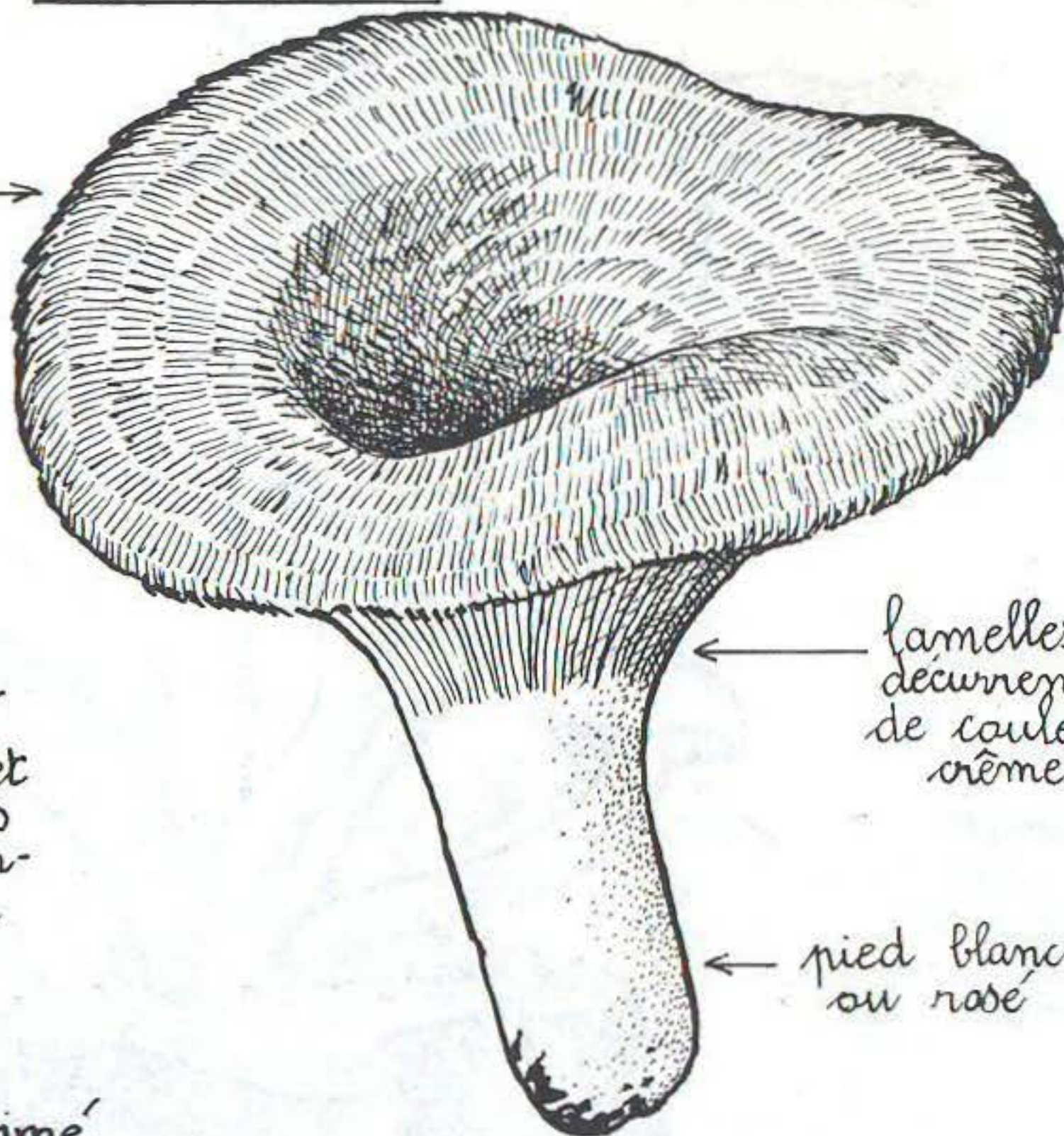
Comme je dis toujours :
Pour rester en forme
faites des spores en
plein air !...



le lactaire toisonné

LACTARIUS TERMINOSUS - Ø 5.12 cm

Chapeau légèrement en entonnoir
rose ou orange
couvert d'une
sorte de feutrage
laineux, d'où son
nom.

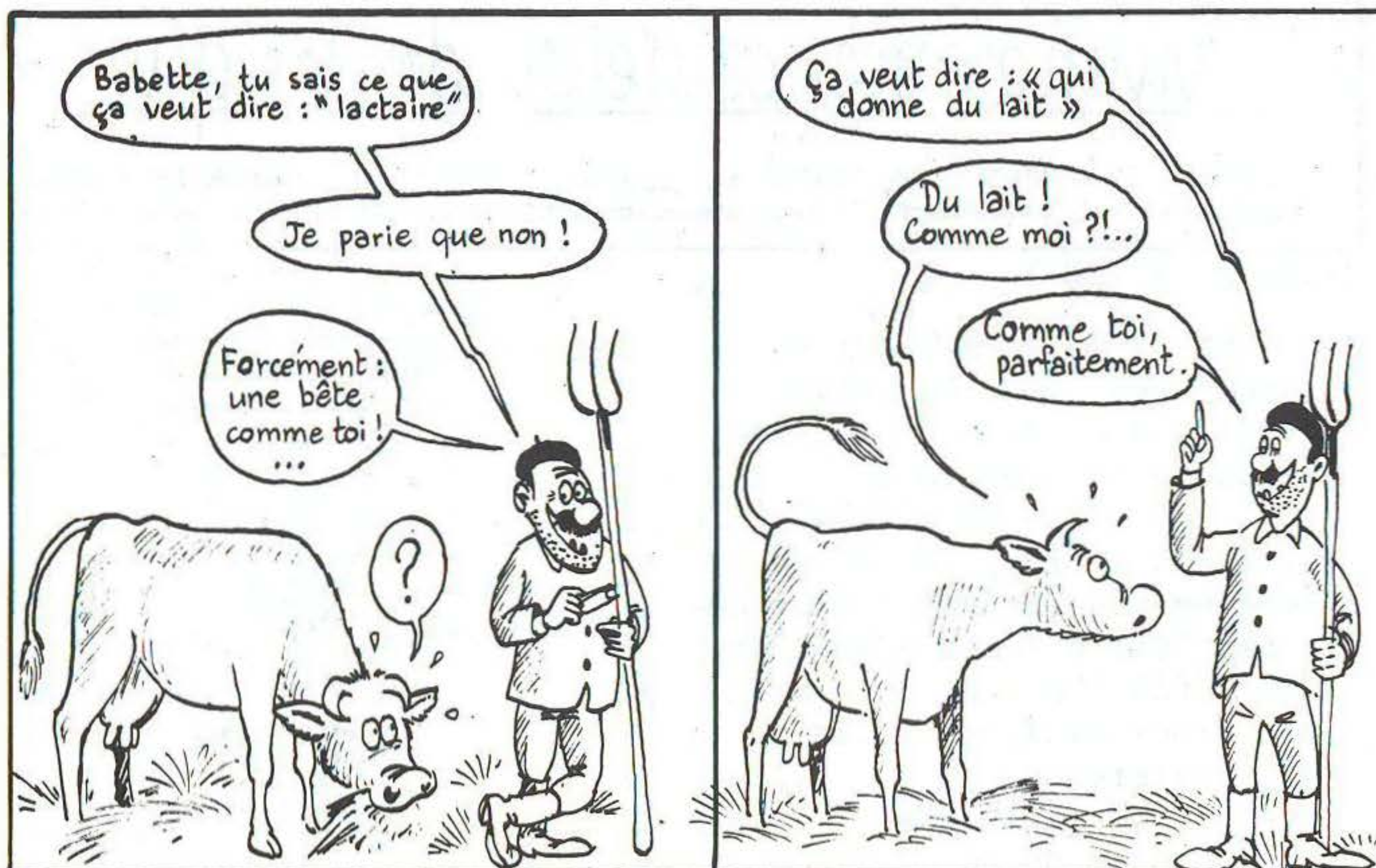


lamelles
décurrentes
de couleur
crème

— pied blanc
ou rosé

Le lactaire toisonné
se rencontre en été et
en automne dans les
bois de bouleaux, sur-
tout sur sol humide
et marécageux.

Il peut être consommé
après une cuisson prolongée
mais enfin, ce n'est pas
le Pérou. On l'appelait
d'ailleurs autrefois : le
lactaire à coliques...
Tout un programme, comme vous voyez !



le lactaire délicieux

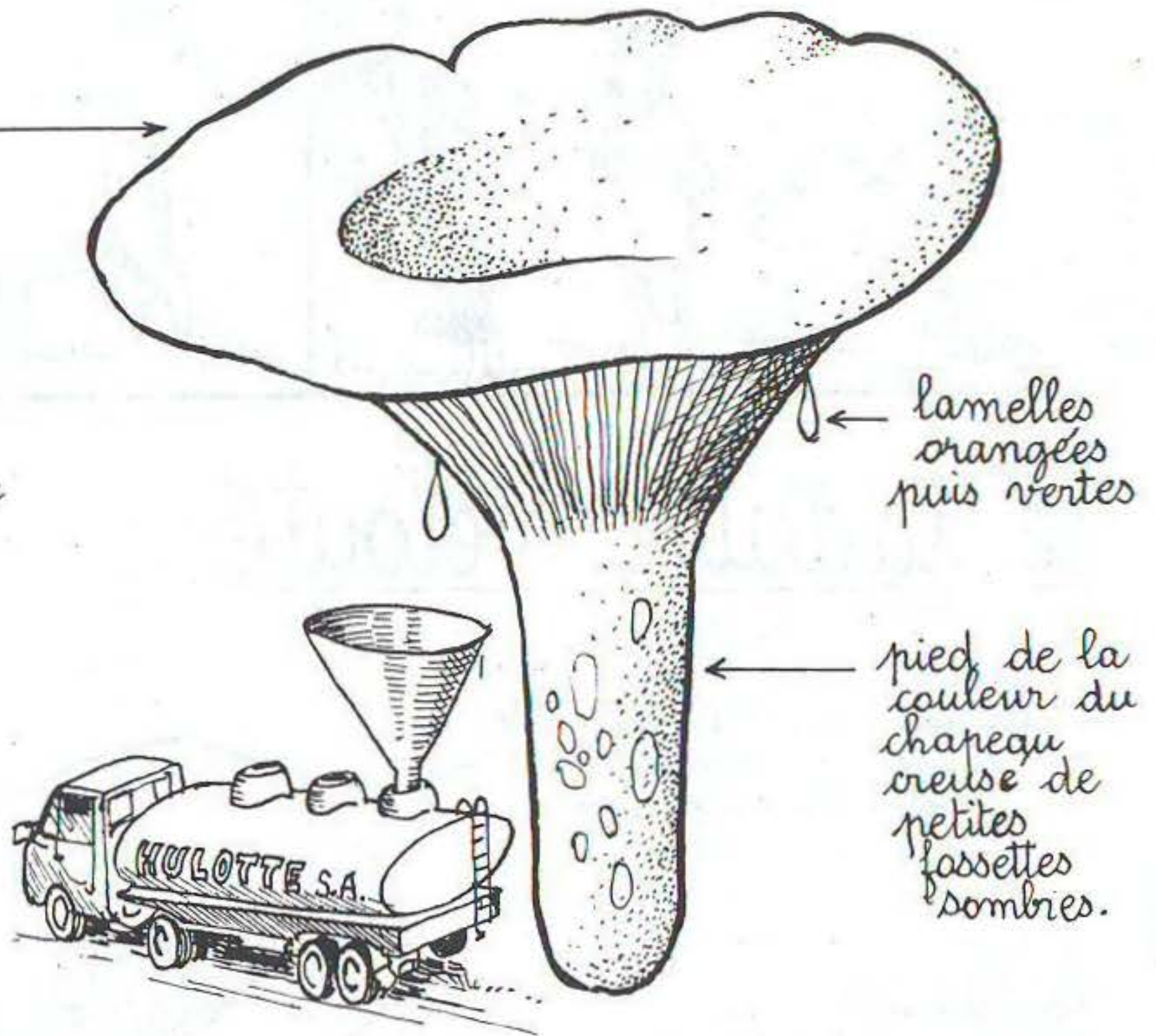
Tous les lactaires laissent couler, quand on les coupe, un liquide blanc ou coloré, appelé : « lait ». Le lait du lactaire délicieux est rouge foncé. Si vous cassez le pied de ce lactaire, vous verrez sa chair primitivement blanche devenir orangée puis verte.

LACTARIUS DELICIOSUS — Ø 5.15 cm

Chapeau orangé ou rouge brique se tachant de vert puis finissant par devenir entièrement vert de gris.

Le lactaire délicieux est commun dans l'herbe, à la lisière des plantations de conifères.

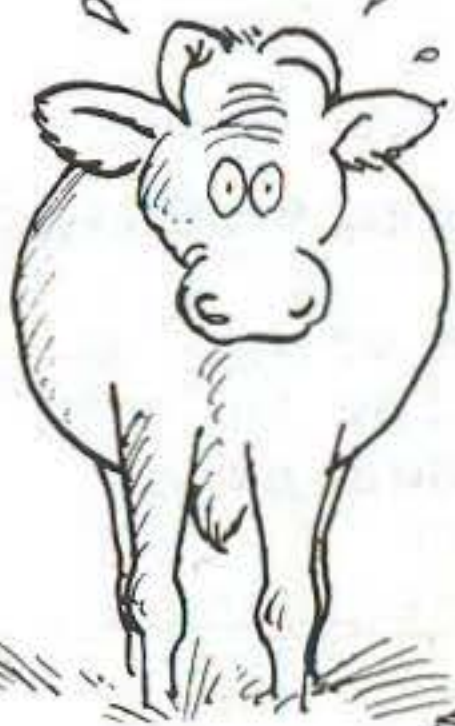
Comme son nom l'indique, il est comestible, mais "délicieux", ça, c'est autre chose...



lamelles orangées puis vertes

pied de la couleur du chapeau creusé de petites fossettes sombres.

Un champignon qui donne du lait ! Pauvre patron... Il aura sans doute mal supporté la canicule.



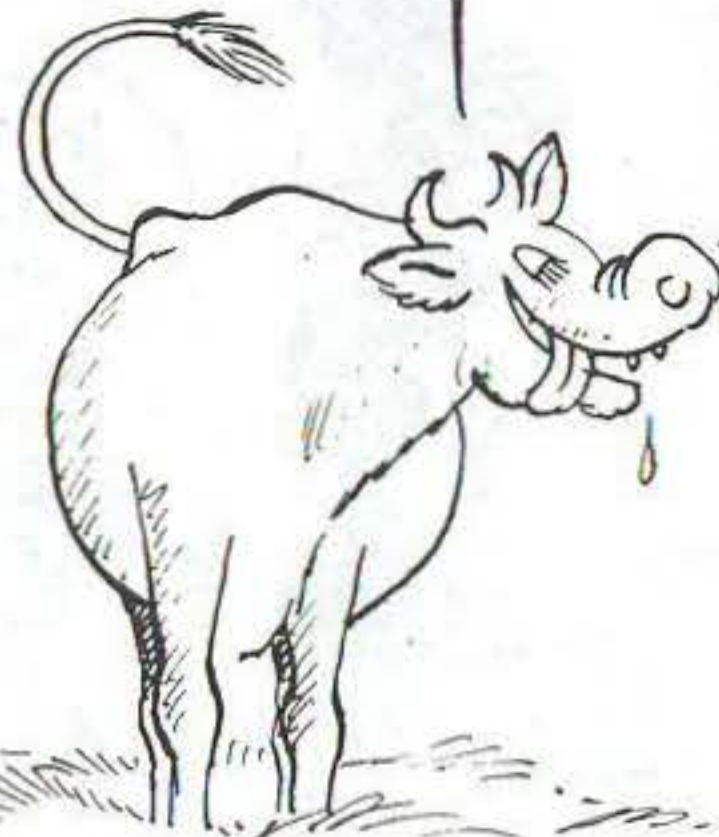
Elle ne fait pas mine mais je vois bien qu'elle est vexée

hé ! hé !



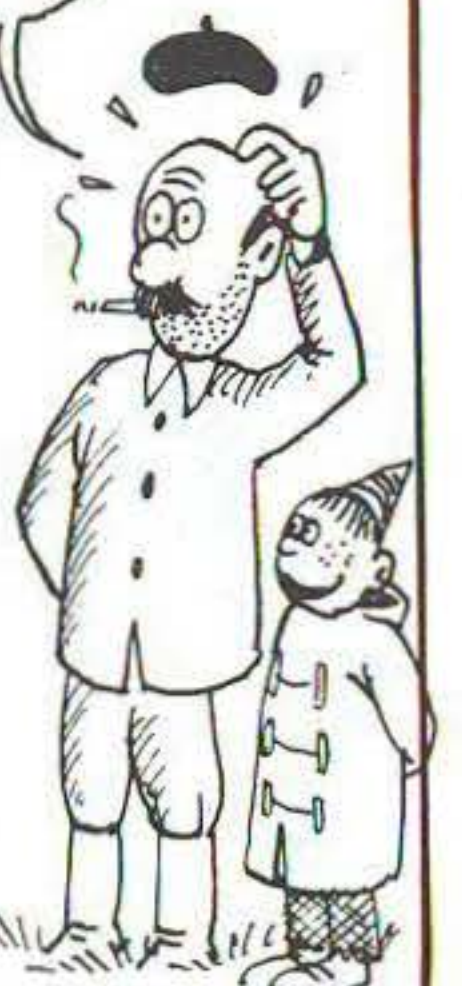
Surtout, ne le contrarions pas !

...et comment on fait pour le traire, votre champignon, patron ?



Ça alors ! je n'en sais rien...

Nom d'une pipe !



SUITE page suivante →

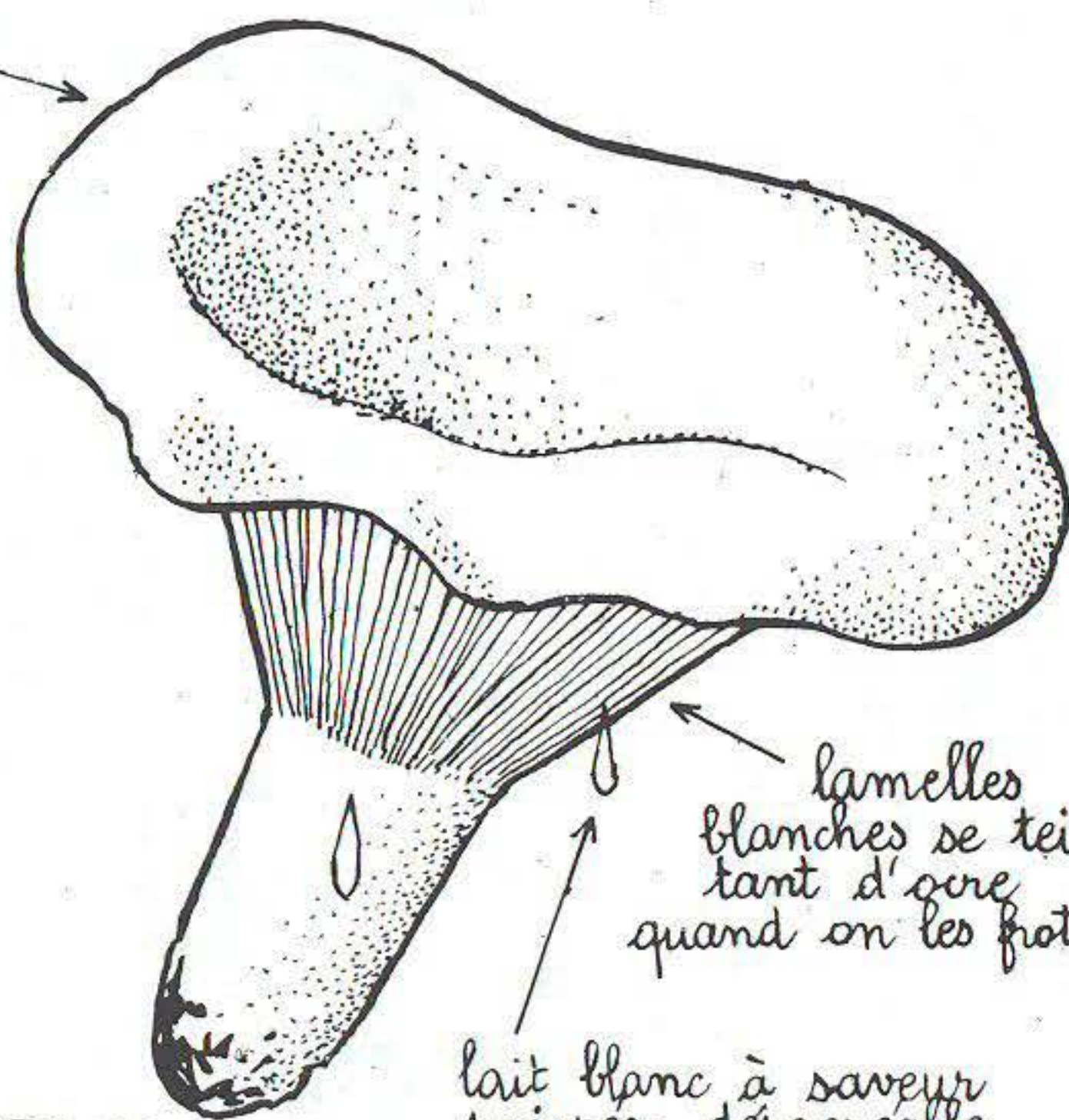


le lactaire velouté

Chapeau blanc ou ocre pâle en entonnoir, couvert d'un fin duvet, d'où son nom.

le lactaire velouté pousse dans les bois de feuillus, souvent en groupe.

IL EST COMESTIBLE après une longue cuisson mais sa valeur culinaire est nulle.



lamelles blanches se teintant d'ocre quand on les frotte

lait blanc à saveur poivrée désagréable

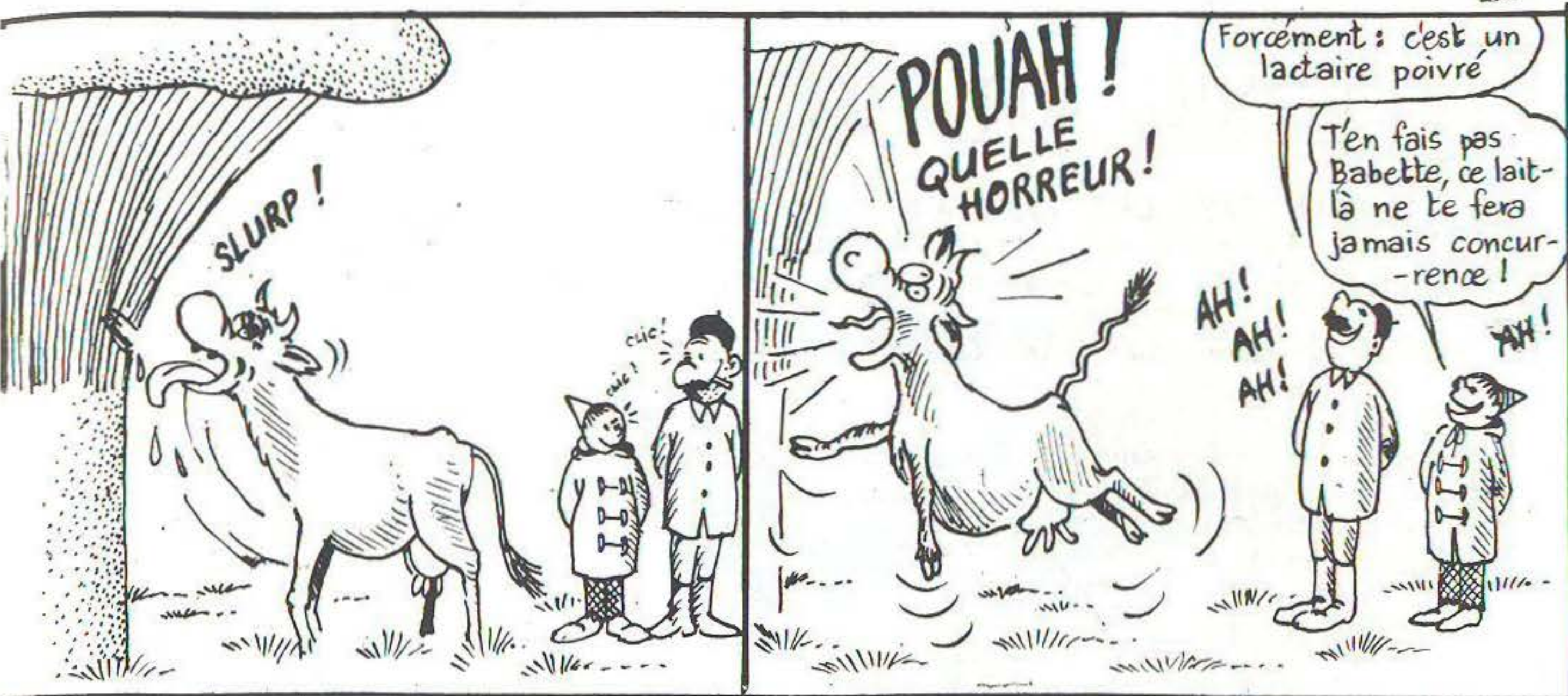
Je t'assure : c'était marqué : "longue cuisson"...

LES DIFFÉRENCES CÉLÈBRES :

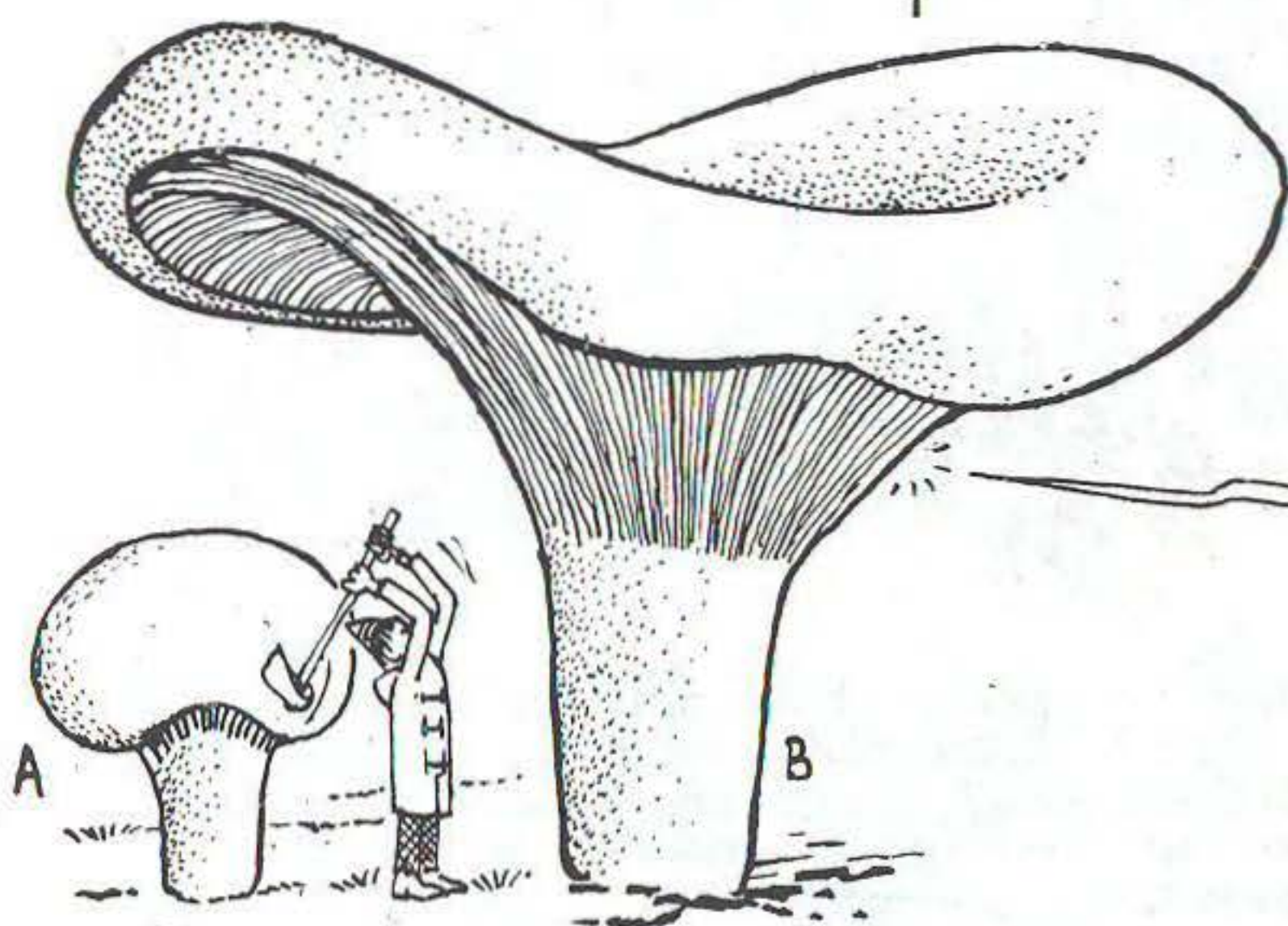
Le lactaire velouté est recouvert d'un fin duvet — Le lactaire poivré est lisse.

LACTARIUS VELLEREUS — Ø 10-20 cm





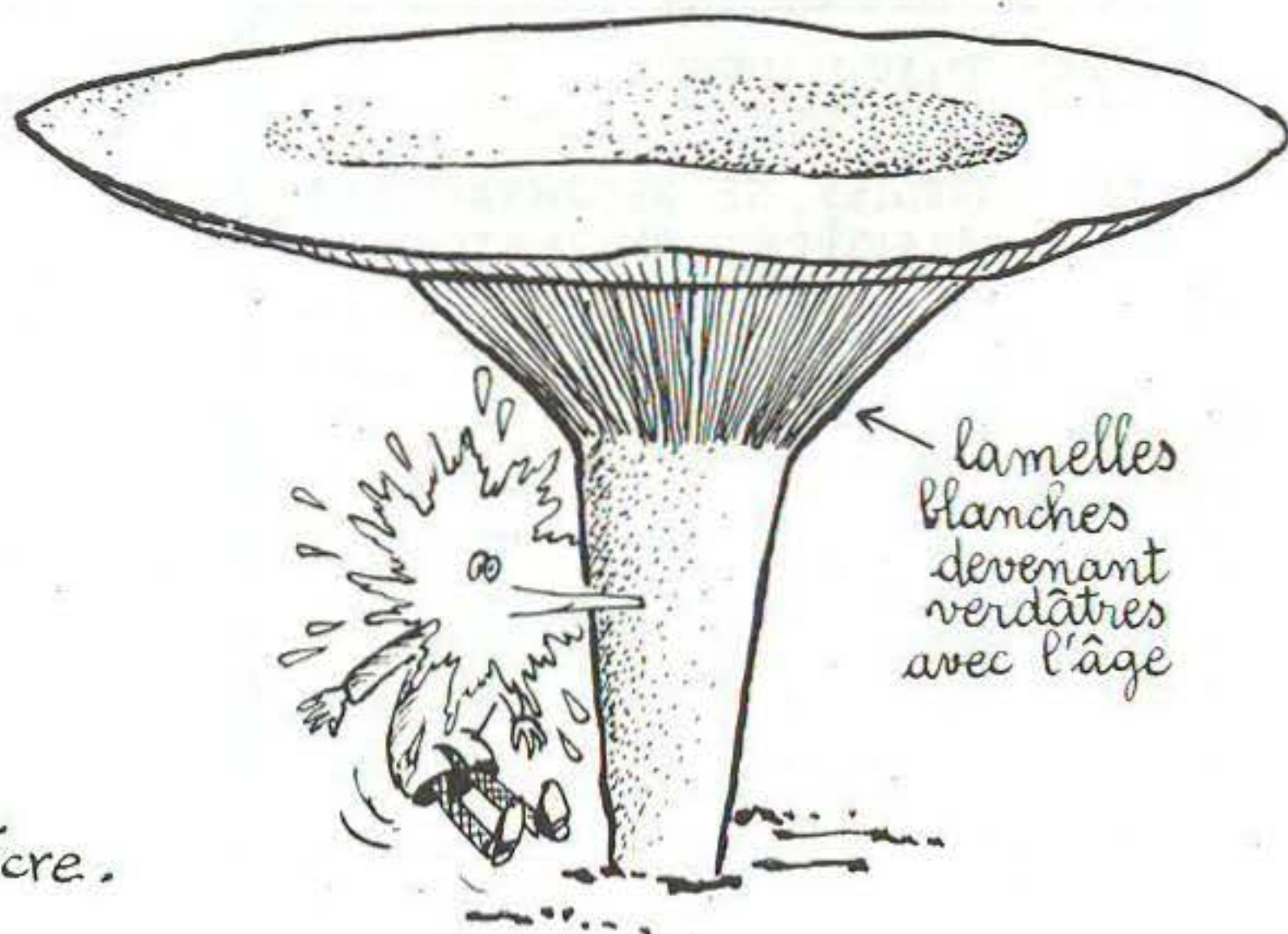
le lactaire poivré



LORSQUE L'ON CASSE le pied d'un lactaire, on a la même sensation au TOUCHER et au BRUIT que lorsque l'on casse un MORCEAU DE CRAIE...

C'est pas une raison pour venir me casser le pied!...

blanc et nu



LACTARIUS PIPERATUS - Ø 8.20 cm

chapeau d'abord convexe (fig A) puis à bords enroulés (fig B) puis en entonnoir plus ou moins craquelé par la sécheresse.

Dans les bois, sous les feuillus, et les conifères. En été.

A la cuisson, le lactaire perd sa saveur poivrée. Sa chair devient verdâtre. C'est un comestible médiocre.

la russule sans lait

LA RUSSULE SANS LAIT ressemble aux lactaires poivré et velouté, mais elle s'en distingue par un détail important : aucun lait ne coule quand on froisse les lamelles et quand on casse le chapeau.

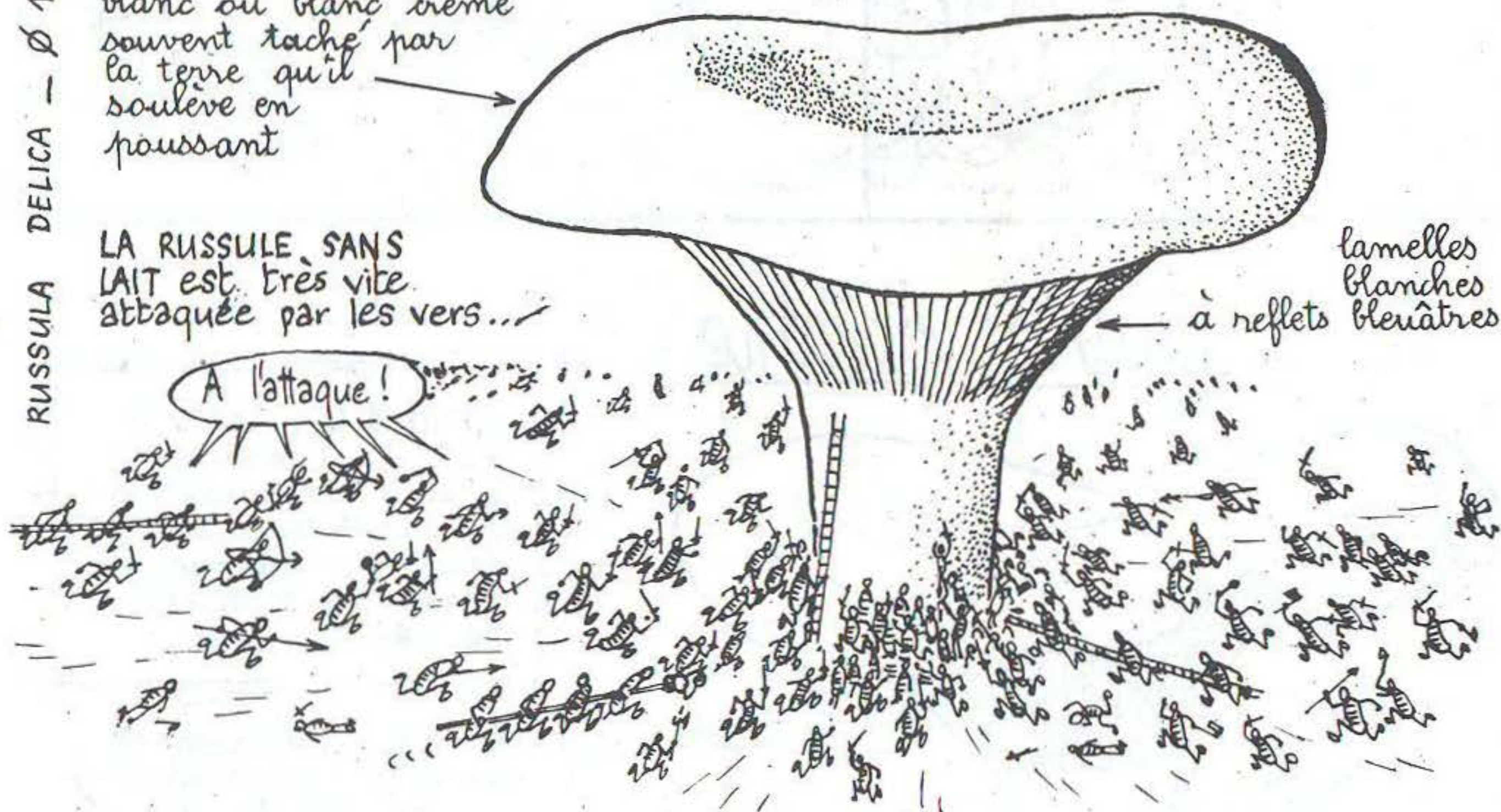
Très commune dans les forêts de feuillus.

RUSSULA DELICA - Ø 10-15 cm

Chapeau en entonnoir blanc ou blanc crème souvent taché par la terre qu'il soulève en poussant

LA RUSSULE SANS LAIT est très vite attaquée par les vers...

A l'attaque!



lamelles blanches à reflets bleuâtres

IL EXISTE une centaine de russules en général très difficiles à déterminer. De toutes façons, une centaine, c'est beaucoup trop pour un pauvre oiseau de nuit comme moi... Si donc vous voulez absolument en savoir plus, je vous engage à acheter un livre pour spécialistes : il en existe de très jolis, vous savez...

LES RUSSULES

LES RUSSULES SE RECONNAISSENT AUX CARACTÈRES SUIVANTS :

- 1 - chair grenue
- 2 - pas de lait
- 3 - impression de casser de la craie lorsque l'on casse entre ses doigts le pied du champignon.

de très jolis spécialistes?

Mais non voyons ! de très jolis livres!...



le paxille enroulé

chapeau d'abord
convexe, puis plan,
puis en entonnoir
couleur de
terre →

→ pied
brunâtre
ou kaki

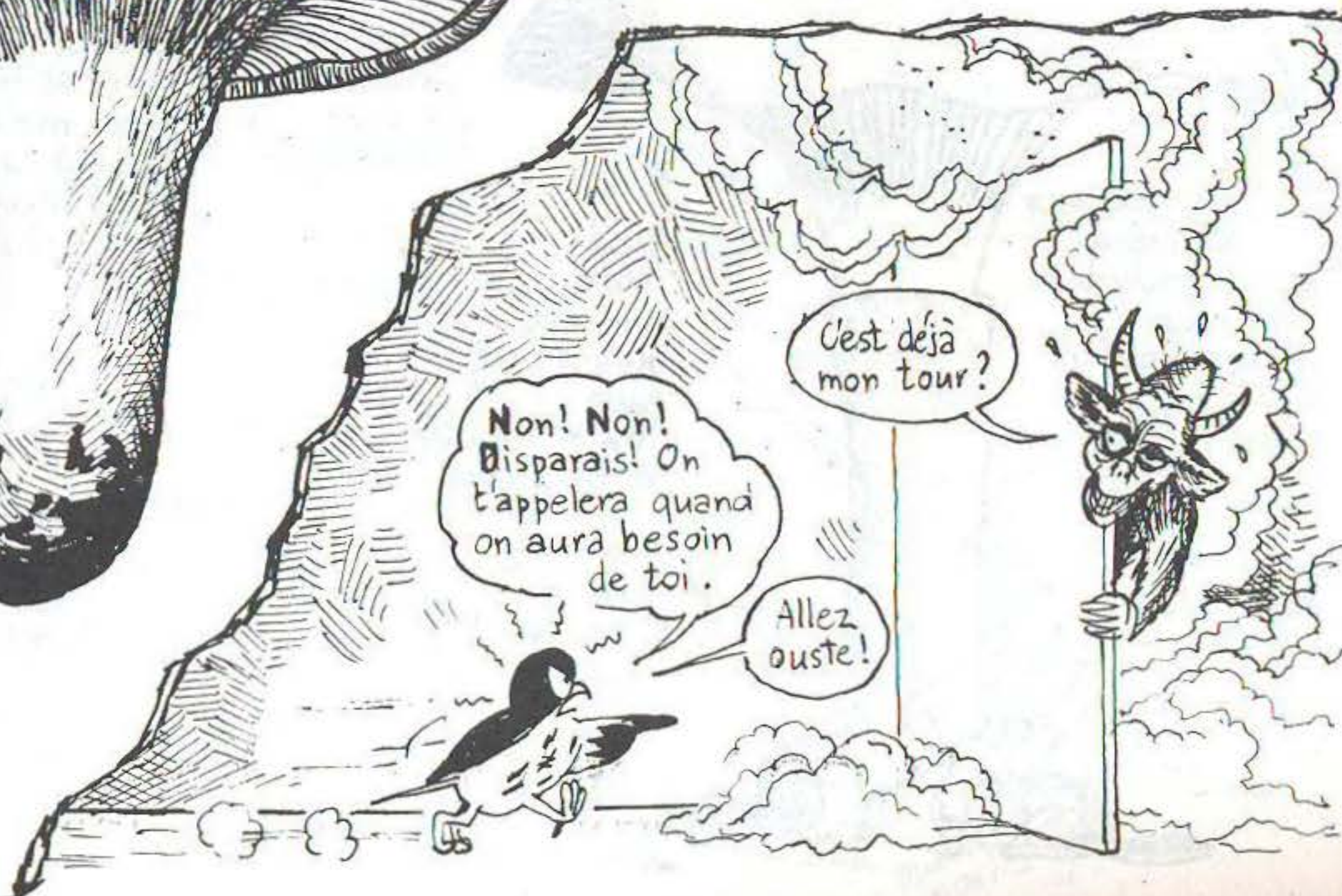
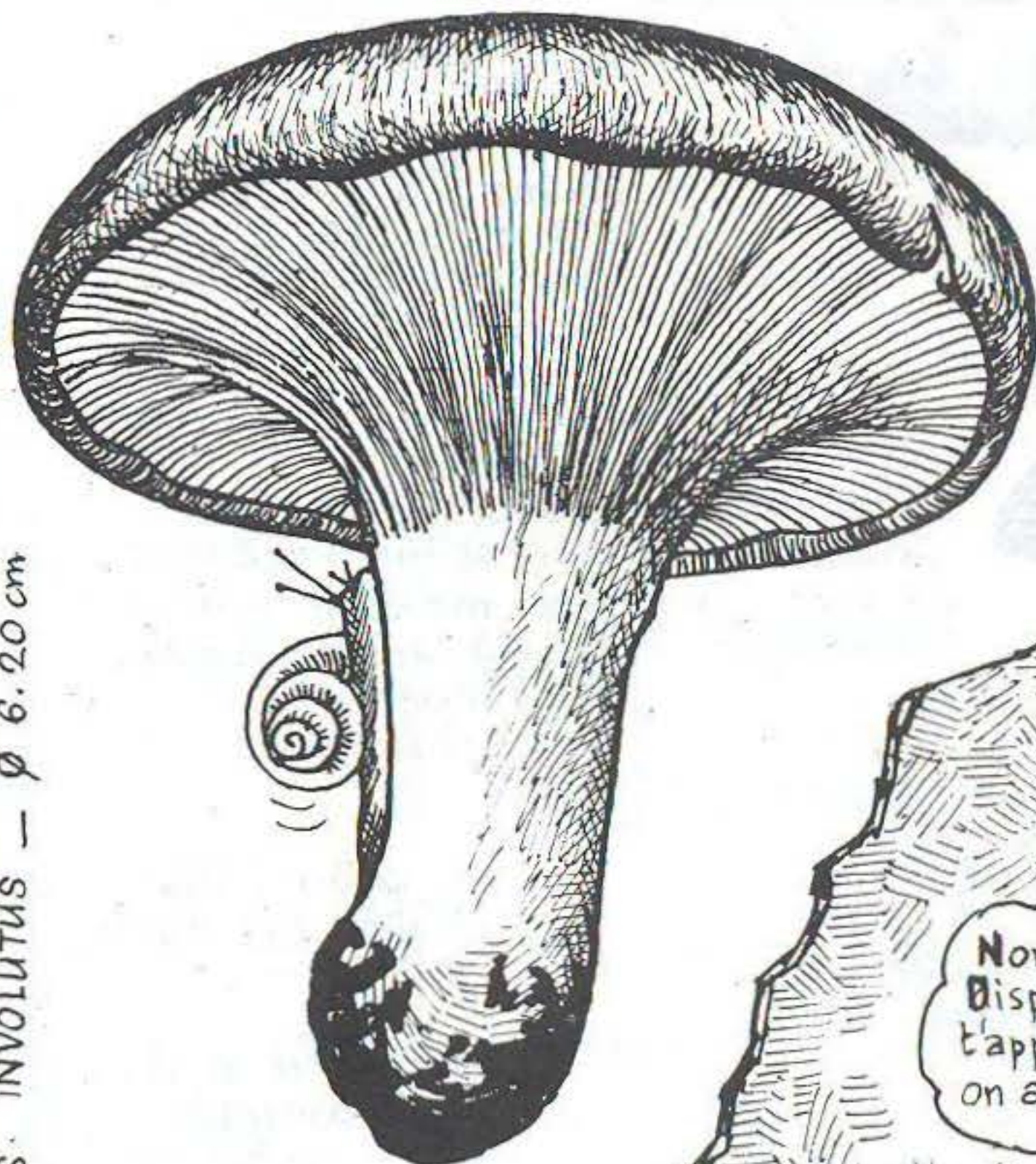
→ lamelles
décurrentes
couleur de terre
devenant brun
foncé à l'endroit
où on les frote
et se détachant
facilement

LE BORD DU CHAPEAU
est enroulé (surtout
lorsque le
champignon
est jeune)
d'où son nom ...

COMMUN sous les pins
et sous les bouleaux,
sur les talus, au bord
des fossés.

Comestible mais
toxique lorsqu'il
est cru ou
mal cuit.

PAXILLUS INVOLUTUS — Ø 6.20 cm



le gomphide visqueux

Chapeau brun rouge, étalé,
avec une bosse centrale
visqueux et lisse

lamelles
d'abord jaunâtres
puis brun-rouge

pied
brun
rougeâtre

CHAIR
JAUNE

LE GOMPHIDE VISQUEUX
est comestible mais
sans valeur culinaire.

Dans les forêts de
conifères, sur
terrain sec
en été et en automne

GOMPHIDIUS VISCIDUS — Ø 5-10 cm

le gomphide glutineux

Chapeau plat, bosselé
très visqueux
brun noir, ou
violet foncé

lamelles
d'abord
blanchâtres
puis
noirâtres

← A pied
blanc au
sommet (A),
jaune vif
puis
brun rouille
à la base

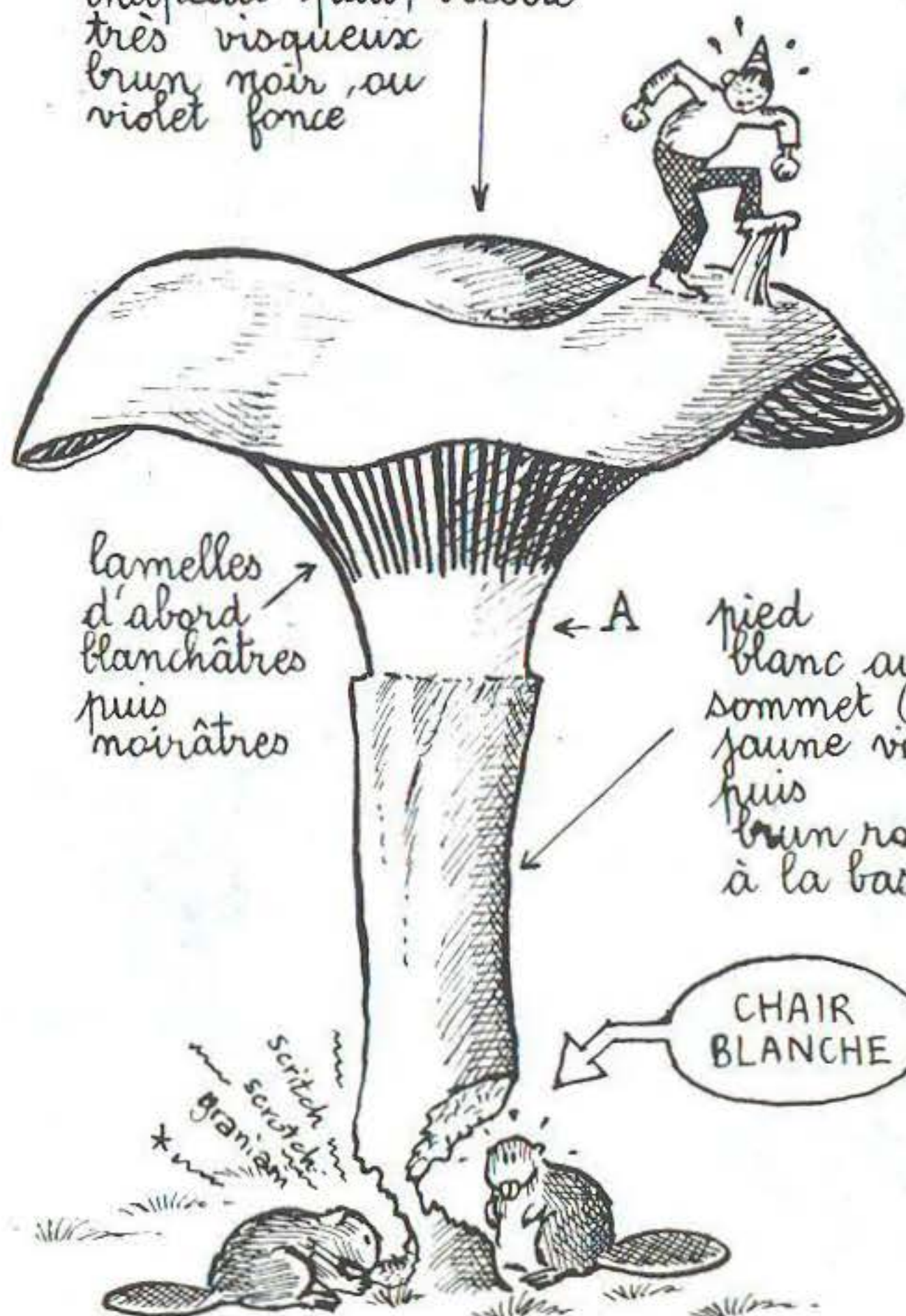
CHAIR
BLANCHE

Dans les forêts
de conifères
principalement,
sapins et épicéas

LE GOMPHIDE
GLUTINEUX est un
comestible excellent
bien meilleur que le
Gomphide visqueux,
son cousin, dont
il se distingue
par :

- 1 - sa chair blan-
châtre (et non
jaune)
- 2 - son pied blanc
au sommet
(et non entière-
ment brun)

GOMPHIDIUS GLUTINOSUS — Ø 5-12 cm



le cèpe de Bordeaux

pas de lamelles, mais des tubes détachables donnant un aspect poreux, blanchâtre, parfois verdâtre au chapeau.

chapeau convexe brun marron parfois blanchâtre

piéd blanchâtre orné d'un fin réseau

BOLETUS EDULIS — Ø 10, 20 cm

Le CÈPE de BORDEAUX est un comestible très recherché

commun dans les bois, surtout les hêtraies claires aux endroits aérés.

été, automne.

les cèpes ou bolets

LES CÈPES — encore appelés : BOLETS — se reconnaissent aux caractères suivants :

- 1 - ils n'ont pas de lamelles mais des tubes verticaux, soudés entre eux, ouverts vers le bas et facilement détachables.
- 2 - Le chapeau et le pied sont inséparables (notre photo) ▶

les bolets bleuissants

CERTAINS BOLETS ont la chair qui bleuit à l'endroit où on la casse. Méfiez-vous de ces bolets bleuissants car certains d'entre eux sont toxiques ou indigestes, les traîtres ...



le bolet satan

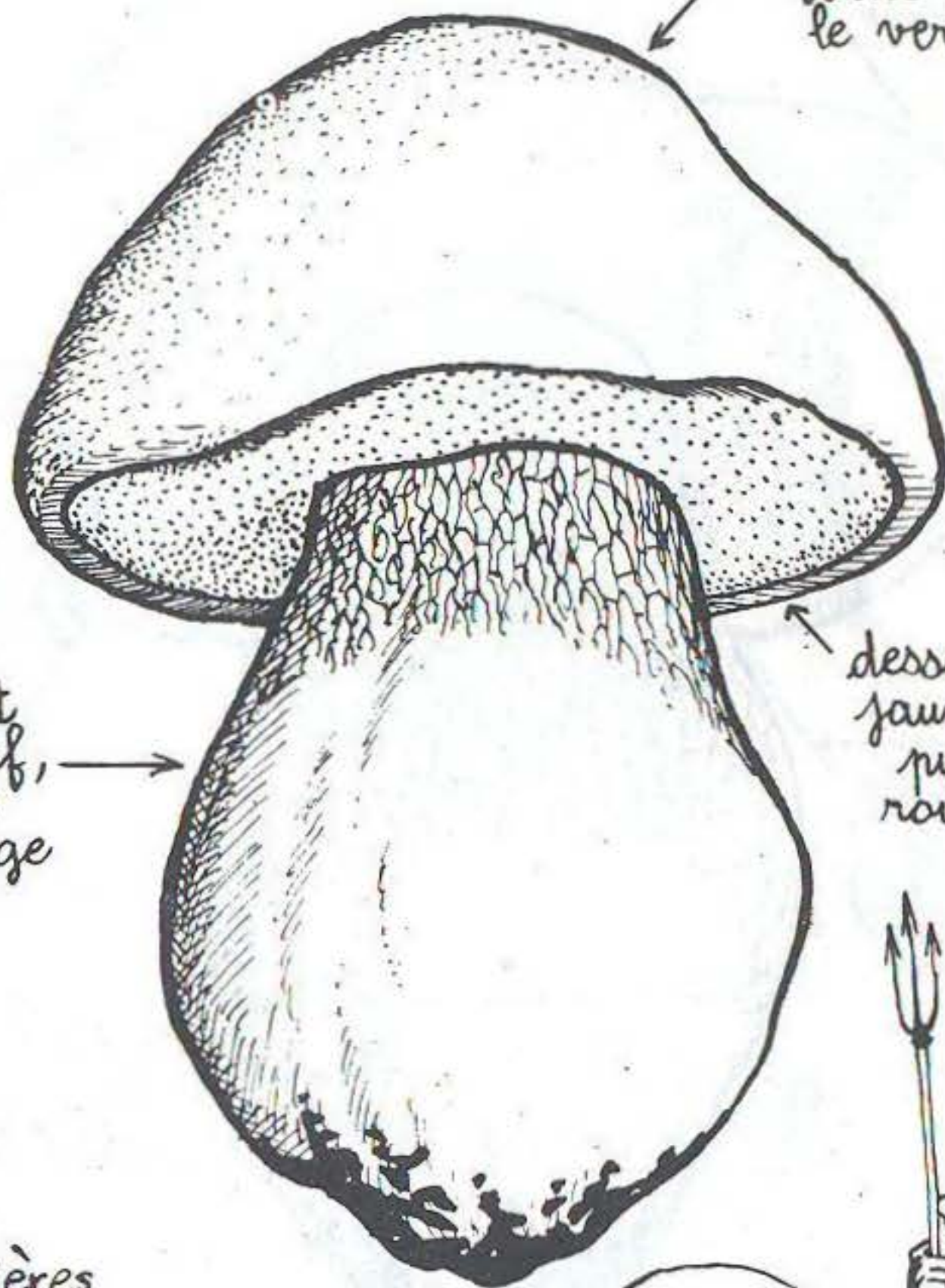


HOURRA!
C'est à moi!

La chair
devient
bleue
lorsqu'on
la casse!

piéd vaguement
en forme d'œuf,
jaune en haut
et en bas, rouge
au milieu.

On le trouve
dans les bois
de feuillus
à sol sec,
surtout aux lisières



Grand chapeau (pouvant
atteindre 30 cm de diamètre)
blanc grisâtre tirant sur
le verdâtre...

...verdâtre
comme mon
beau visage...

dessous
jaune
puis
rouge...

...rouge
comme le sang
des damnés
le feu de l'enfer...

GRAOU!

Qu'est-ce
qu'ils doivent
avoir peur en
ce moment...

Voulez-vous
un peu de
mes bons
bolets?

Non! non! merci bien!
Je suis déjà ici à
cause d'un plat
d'amanites phal-
loïdes, alors...

NOTRE PHOTO

En enfer, aussi,
on adore les champignons.



les polypores

LES POLYPORES sont ces champignons coriaces que vous avez déjà trouvés accrochés au tronc des arbres (vivants ou morts)

"Polypore" veut dire : qui a beaucoup de pores. Ces champignons ont en effet de très nombreux tubes mais, à la différence des bolets, ces tubes ne se détachent pas facilement.

CI-CONTRE : le Polypore versicolore, très commun toute l'année sur les bois morts.

le polypore versicolore

la langue de bœuf

Un autre polypore, plus célèbre quoique moins répandu : la langue de bœuf

pousse en été et en automne sur les vieux troncs de chênes et de châtaigniers.

dessus en forme de langue rouge sang ou brune

dessous d'abord crème puis rose brunit au toucher

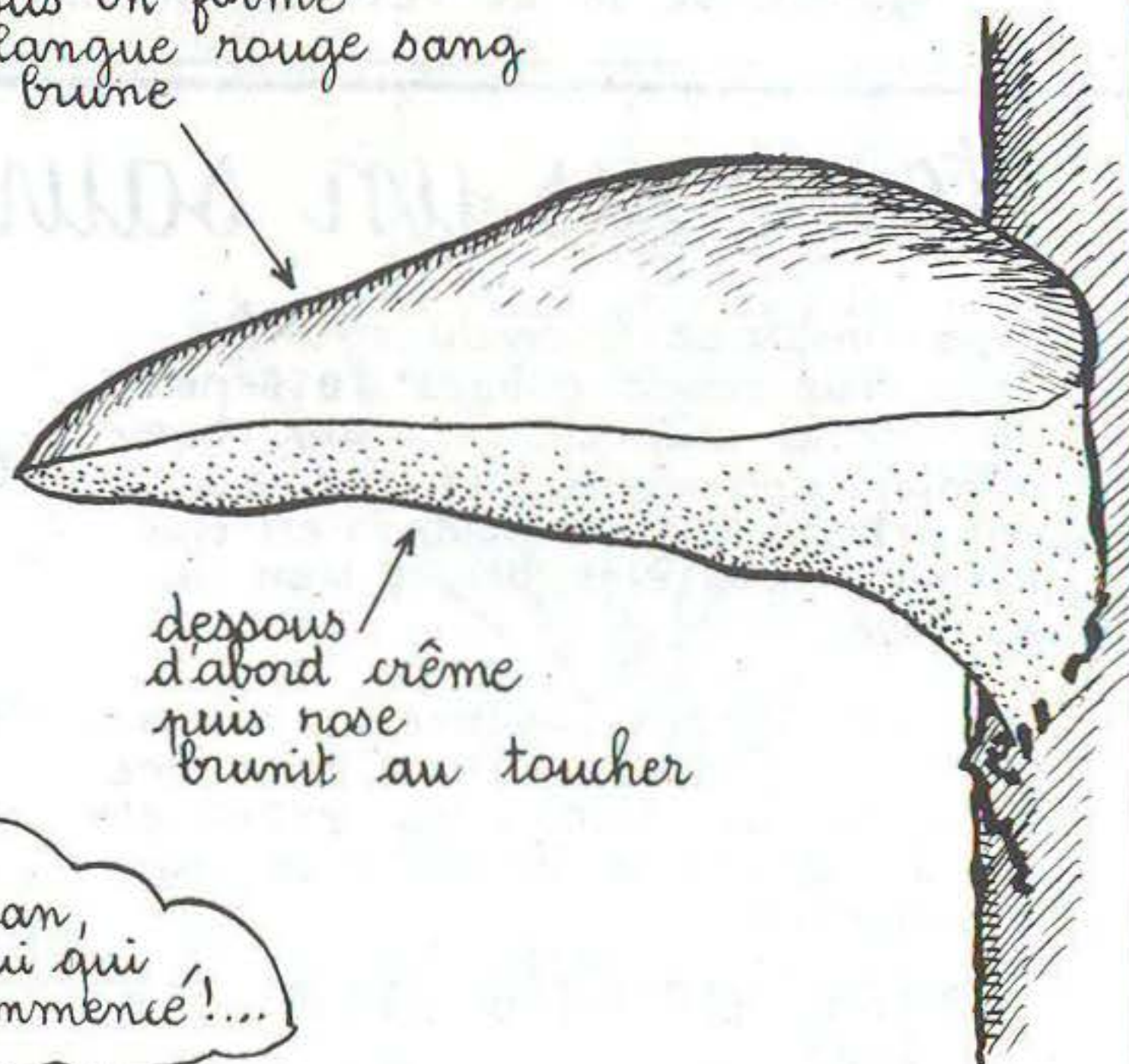
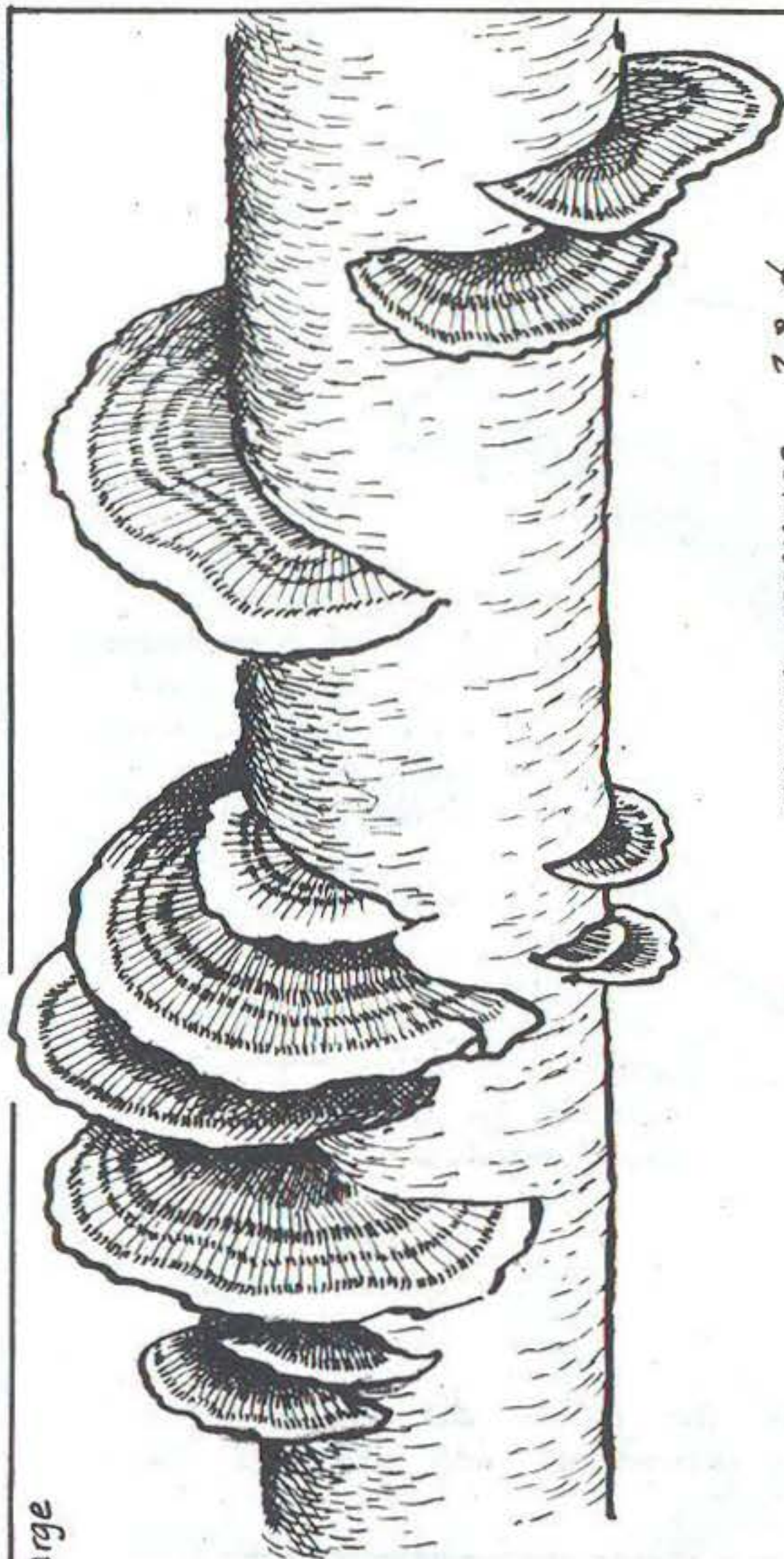
LA LANGUE DE BŒUF est comestible à condition d'être cueillie jeune. Trop vieille, elle est indigeste

Veux-tu bien me pas tirer la langue au monsieur petit malappris !

mais maman, c'est lui qui a commencé !...

FISTULINA HEPATICA — 5 à 30 cm de large

CORIOLUS VERSICOLOR — 3.8 Ø



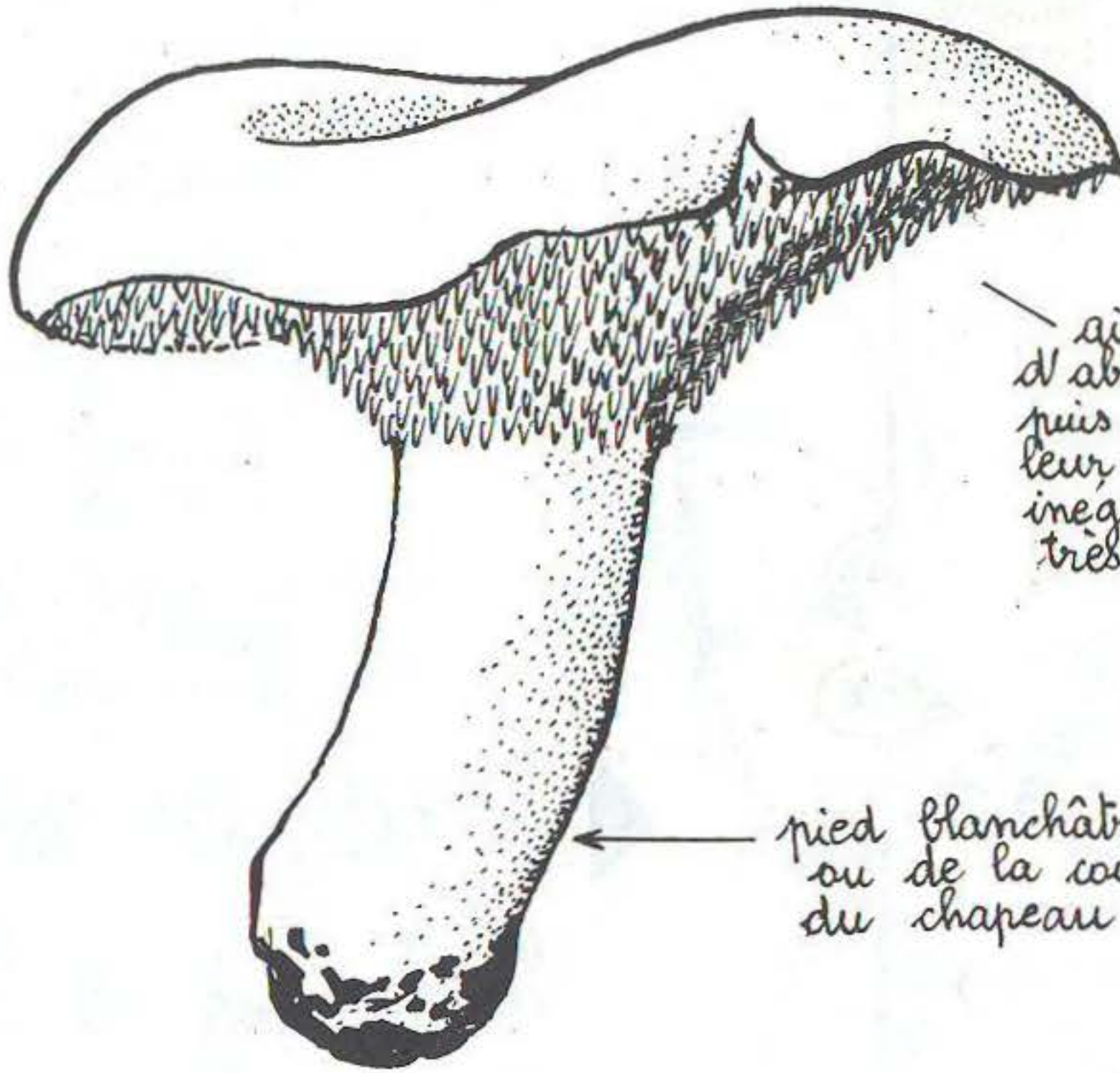
l'hydne sinué alias pied de moiton

chapeau
jaune pâle
ou roux oran-
ge - sec, mat
souvent
fendillé
sur le
bord

comestible
mais exige
une cuisson
assez longue
en raison de
son amertume

aiguillons
d'abord blanchâtres
puis de la cou-
leur du chapeau,
inegaux et
très fragiles.

pied blanchâtre
ou de la couleur
du chapeau



HYDNUM REPANDUM - Ø 5-15 cm

L'HYDNE SINUÉ se trouve, de la fin de l'été au début de l'hiver, dans les bois où il forme, en compagnie de ses compères, des groupes ou des ronds de sorcières.

LES HYDNES : POUR FAIRE DU GENRE SANS DOUTE, LES HYDNES N'ONT NI LAMELLES, NI TUBES. ILS PREFERENT PORTER DE JOLIES PETITES POINTES APPELEES AIGUILLONS.

êtes-vous un sauvage ?

Si, à l'instar de l'individu ci-contre vous vous croyez obligés d'asséner de violents coups de pied aux champignons non-comestibles que vous rencontrez, alors le doute n'est plus permis : vous êtes bel et bien un sauvage...

Les champignons - vénéneux ou non - font partie de la nature au même titre que les arbres, les renards et les chouettes : Ne les détruisez pas inutilement.

Soyez gentils avec les champignons : cueillez ceux qui vous plaisent, laissez vivre les autres...



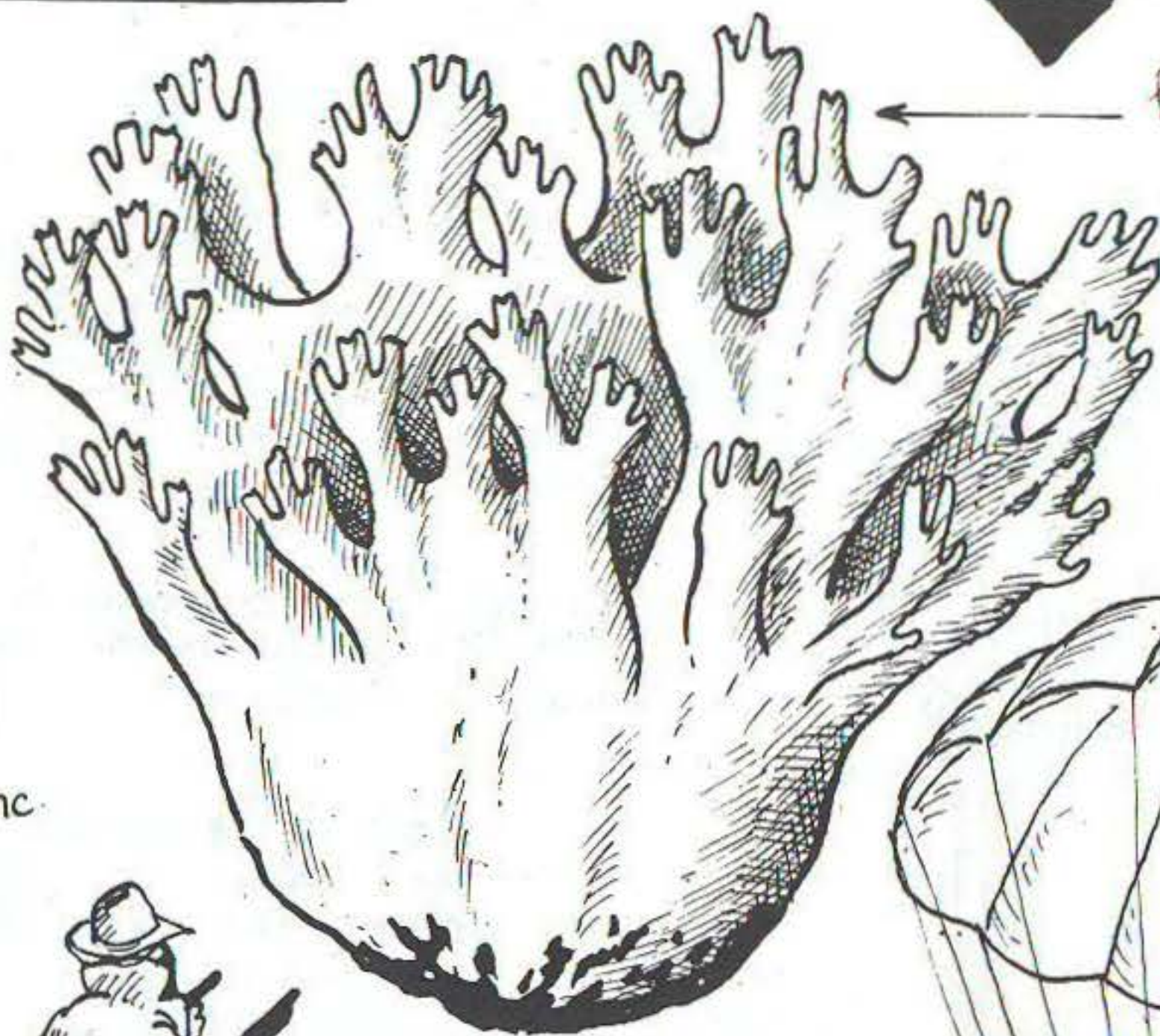
les clavaires

LES CLAVAIRES

sont des champignons d'allure caractéristique, très rameux. Certaines sont comestibles, d'autres provoquent de violentes coliques. Comme elles sont relativement difficiles à distinguer, il est donc préférable de s'abstenir.

Une clavaire typique :
LA CLAVAIRE CHOU-FLEUR

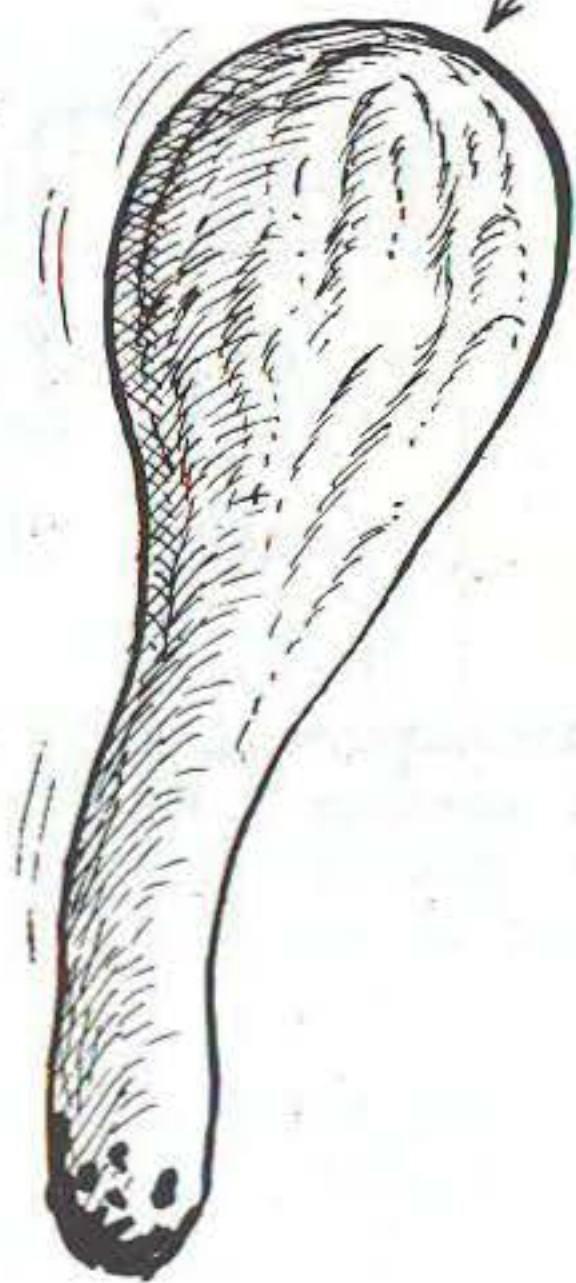
blanche sauf les extrémités des rameaux qui sont roses



deux clavaires faciles à reconnaître :

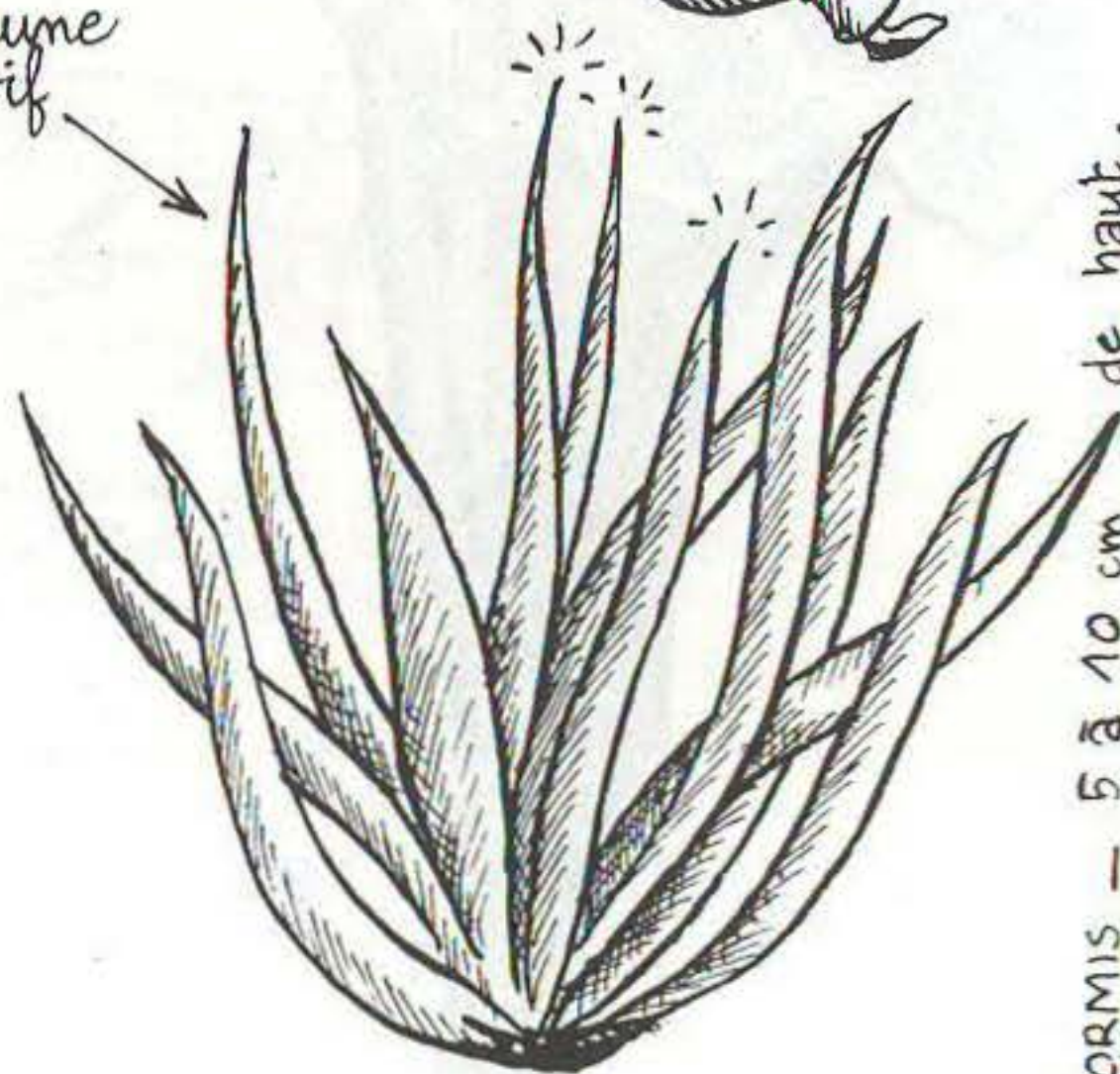


CLAVARIA PISTILLARIS — 10 à 20 cm de haut



brun
jaune

jaune
vif



CLAVARIA FUSIFORMIS — 5 à 10 cm de haut.

la clavaire en pilon

dans les forêts de feuillus - comestible très médiocre

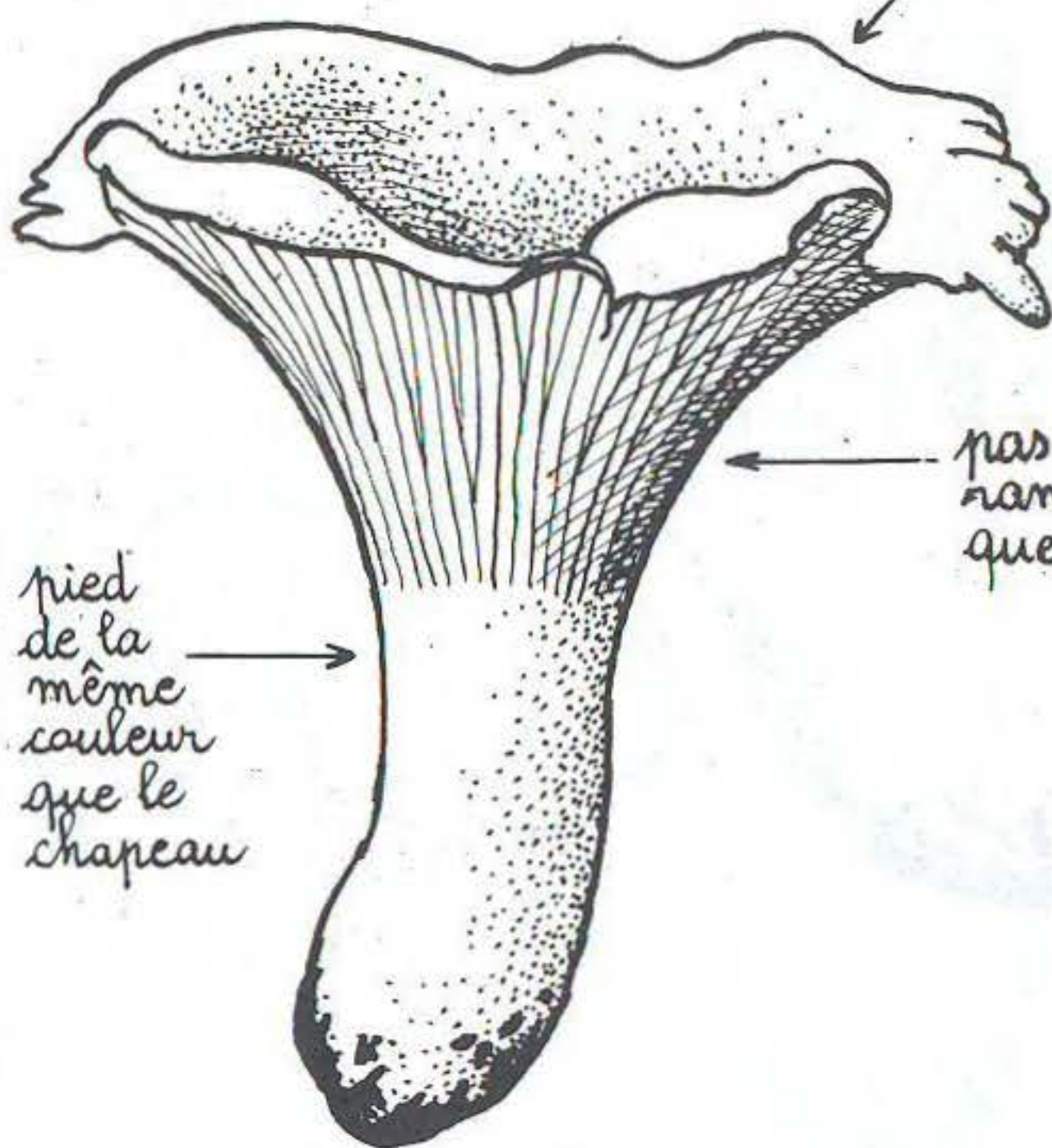
la clavaire fusiforme

pousse en touffes dans l'herbe - en automne -

chanterelles et craterelles

CANTHARELLUS CIBARIUS - Ø 3.10 cm

→ pied
de la
même
couleur
que le
chapeau



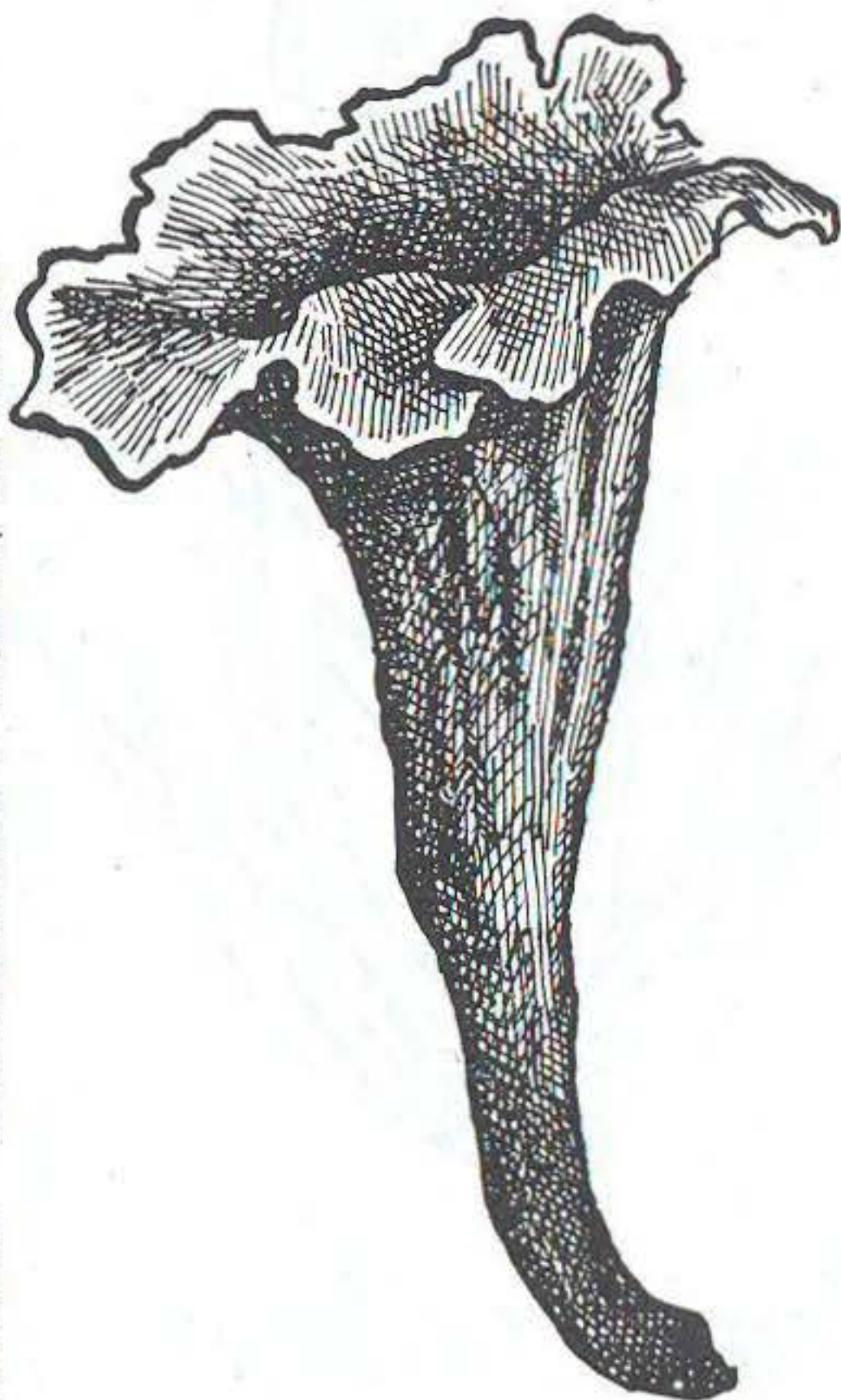
→ chapeau en entonnoir, couleur jaune d'œuf plus ou moins foncé.

la girole
alias chanterelle

→ pas de lamelles mais des plis
ramifiés de la même couleur
que le chapeau

C'est la chanterelle, la fameuse girole bien connue de tous, ce qui ne l'empêche pas d'être de temps à autre confondue avec un autre champignon: le Clitocybe de l'olivier. Ce dernier, malgré son nom, pousse dans les Ardennes au pied des chênes et il est à l'origine de nombreuses coliques. Le clitocybe se distingue de la girole à sa chair jaune foncé (et non blanchâtre) et aussi au fait qu'il pousse toujours en groupe.

CRATERELLUS CORNUCOPIOIDES - 5.12 cm de hauteur



la trompette
de la mort
alias craterelle

Champignon creux comme une corne (ou comme une trompette) à bords très découpés. Couleur: gris comme passé à la suie.

EN DEPIT DE son nom peu engageant, la trompette de la mort est comestible. Elle est généralement séchée, réduite en poudre et utilisée comme condiment.

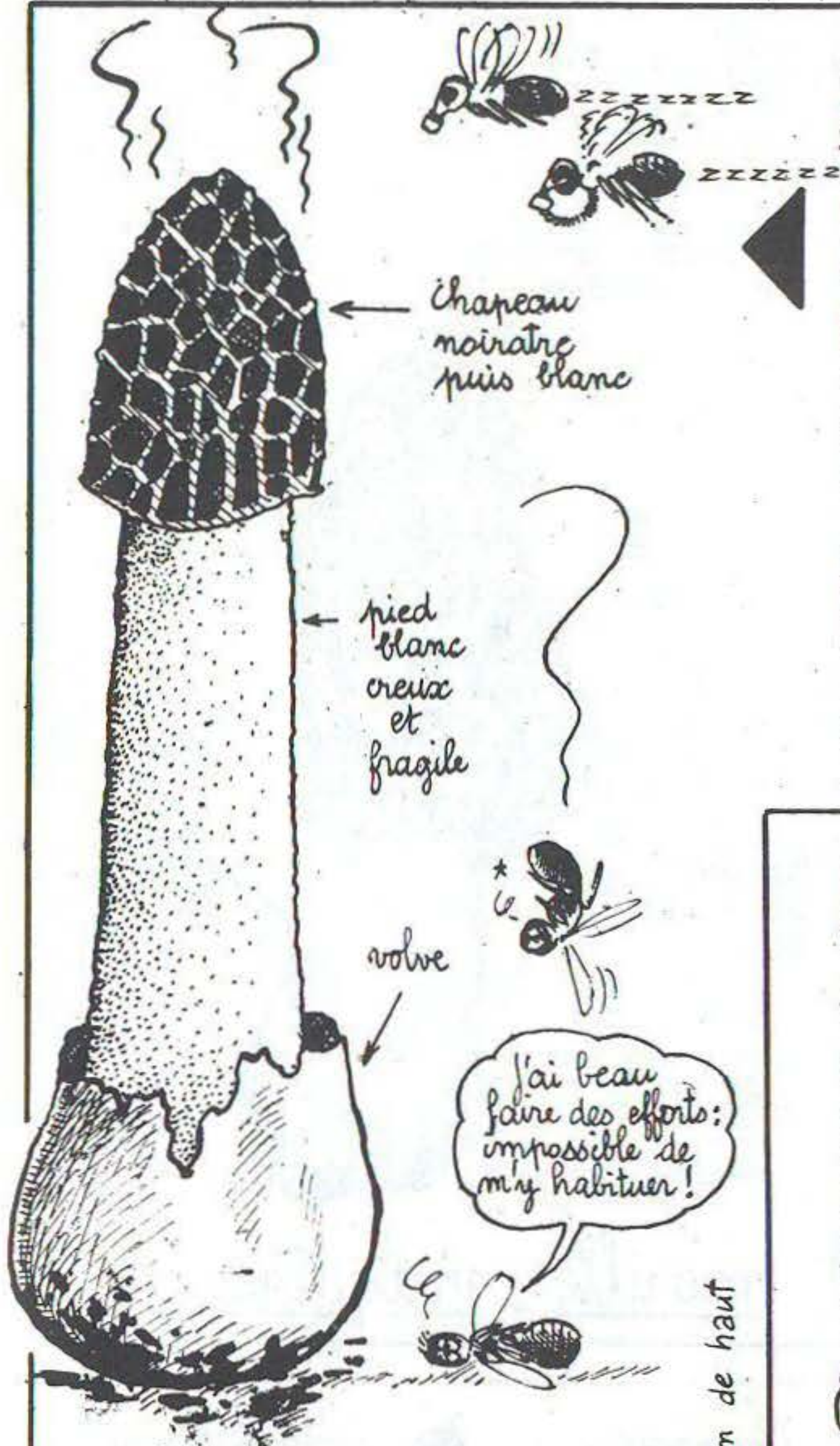
Dans les forêts de feuillus souvent en colonies serrées.

les phalles

le satyre puant

Peut-être ne l'avez-vous jamais rencontré, mais il vous est sans doute déjà arrivé de le sentir. Quelle puanteur ! C'est le chapeau, en forme de dé à coudre, recouvert d'une gelée noirâtre ou verdâtre qui est responsable de ces émissions pestilencieuses.

But de l'opération : attirer les mouches qui se posent sur l'impudique personnage et repartent ... avec aux pattes un chargement clandestin de spores !



chapeau
noirâtre
puis blanc

piéd
blanc
creux
et
fragile

volve

J'ai beau
faire des efforts:
impossible de
m'y habituer !

Le brovezeur Ballochot
vous ezblique la
groissance du
satyre buant :

- ① Le satyre est encore prisonnier dans son œuf —
- ② Il est complètement sorti. Son chapeau est recouvert de la fameuse gelée puante et noire —
- ③ Les mouches arrivent, c'est la curée —
- ④ La gelée a disparu. Le satyre est maintenant entièrement blanc.

PHALLUS IMPUDICUS — 10.20 cm de haut

le satyre des chiens

Plus petit et plus grêle que son grand frère et aussi plus rare. Sa puanteur, quoiqu'un peu moins forte, est remarquable, elle aussi ...

Ga ne sent pas
la lavande, dans
le secteur ...

piéd,
orange

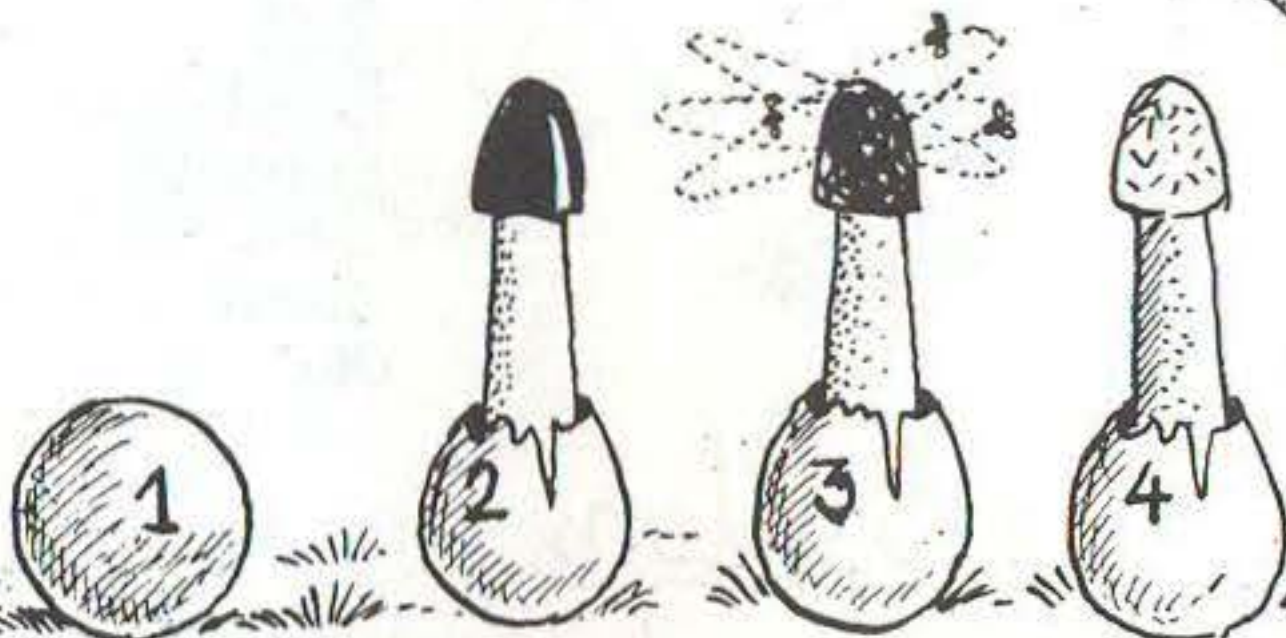
CHNIOUF

volve



Le chapeau du SATYRE DES CHIENS sera orange lorsque la gelée noirâtre qui le recouvre aura disparu.

MUTINUS CANINUS — 5.10 cm de haut



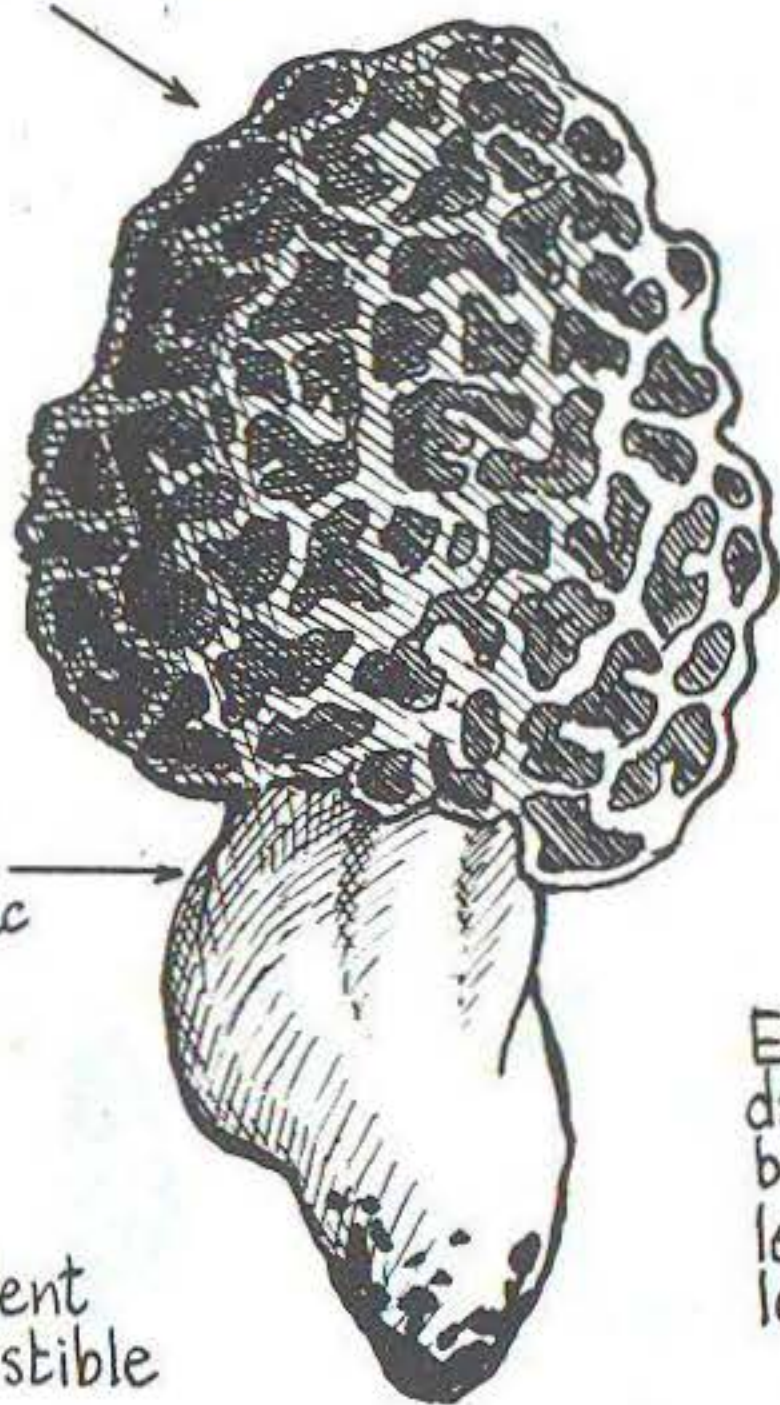
les morilles

chapeau arrondi ou ovale
de couleur ocre

10-20 cm
de haut

pied
blanc

Excellent
comestible



MORCHELLA ROTUNDA

En avril,
dans les
broussailles,
les haies,
les lisières.

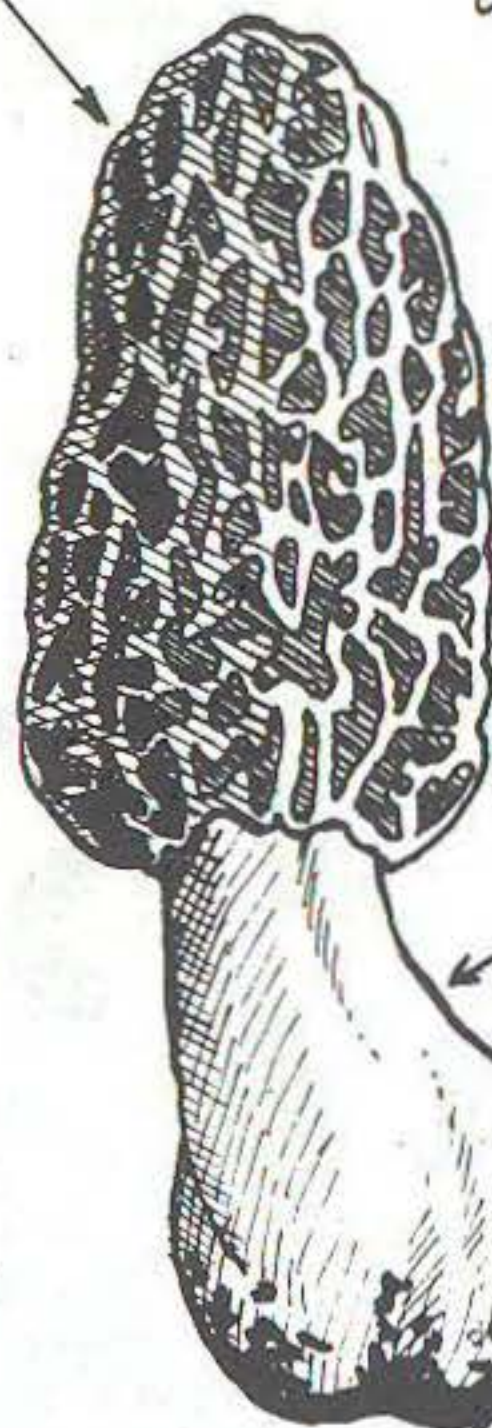
morille ronde

chapeau oblong
gris noirâtre

10-15 cm
de haut

En avril,
dans les
bois

Bon
comestible



pied
blanc

MORCHELLA VULGARIS

morille vulgaire

chapeau
conique
brun,
foncé.

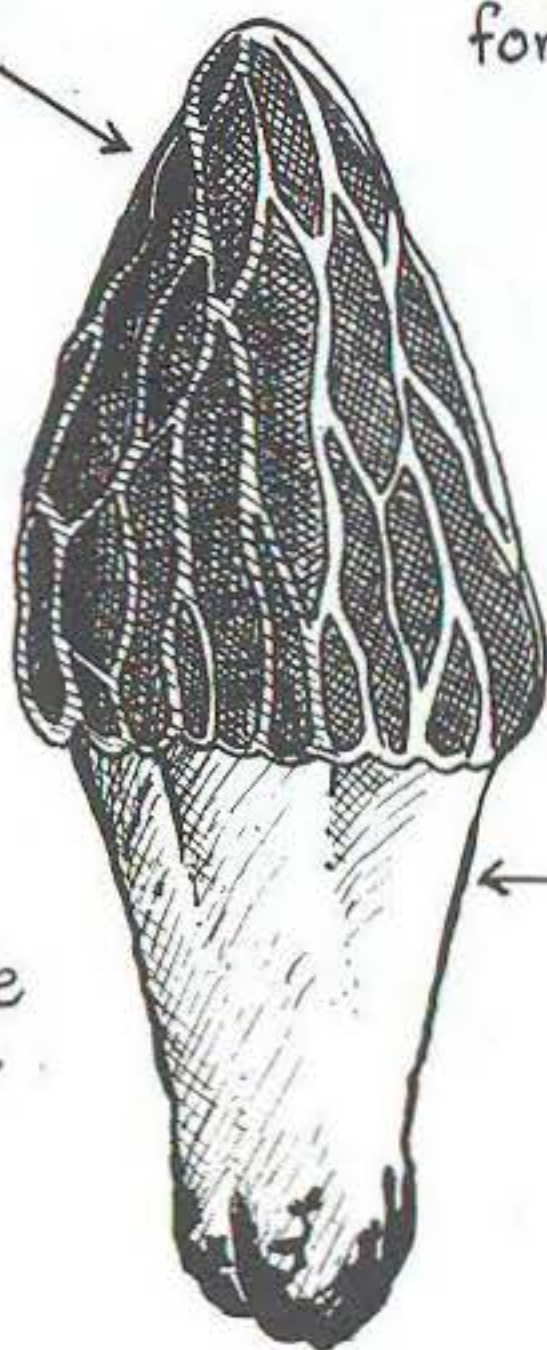
Dans les brou-
sailles et les
forêts de conifères.

en mai

6-10 cm
de haut

MORCHELLA CONICA

comestible
mais rare.



pied
blanc
ou blanc
aussi large
que le
chapeau
au
sommet

morille conique

chapeau
conique
brun

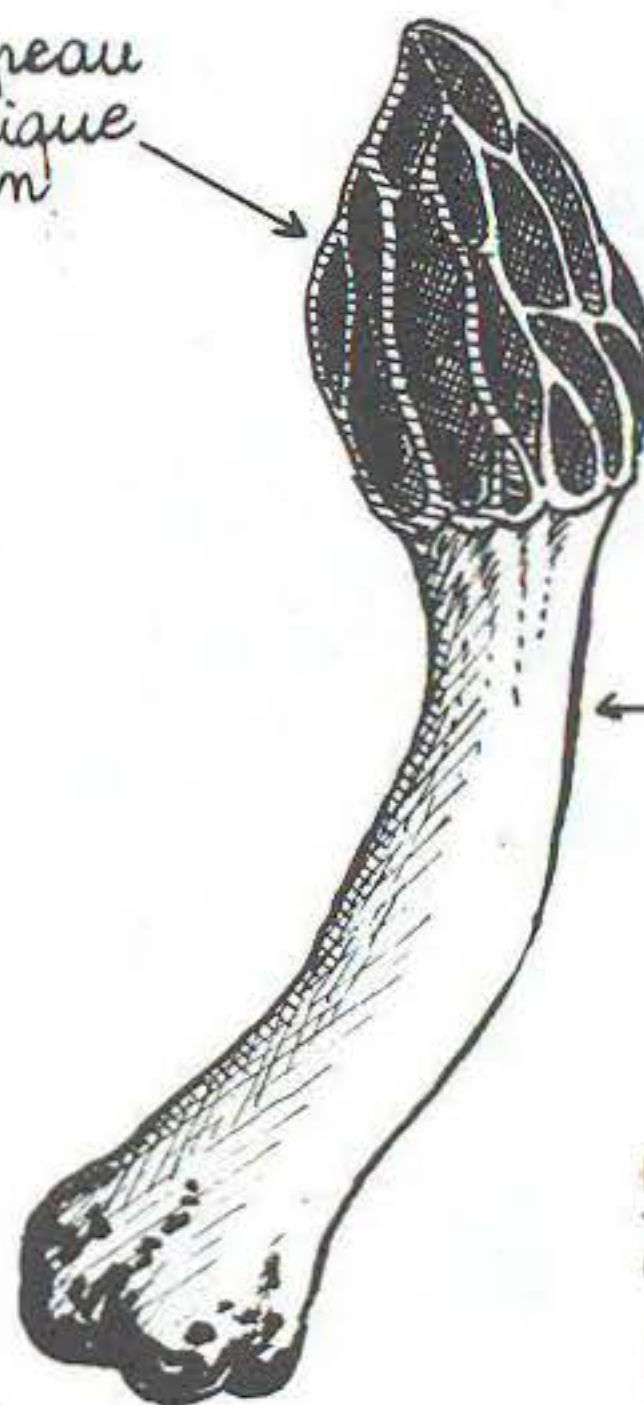
6-10 cm
de haut

pied
blanc
long
et
fragile

MITROPHORA HYBRIDA

En avril et
en mai
dans les bois
souvent près
des peupliers

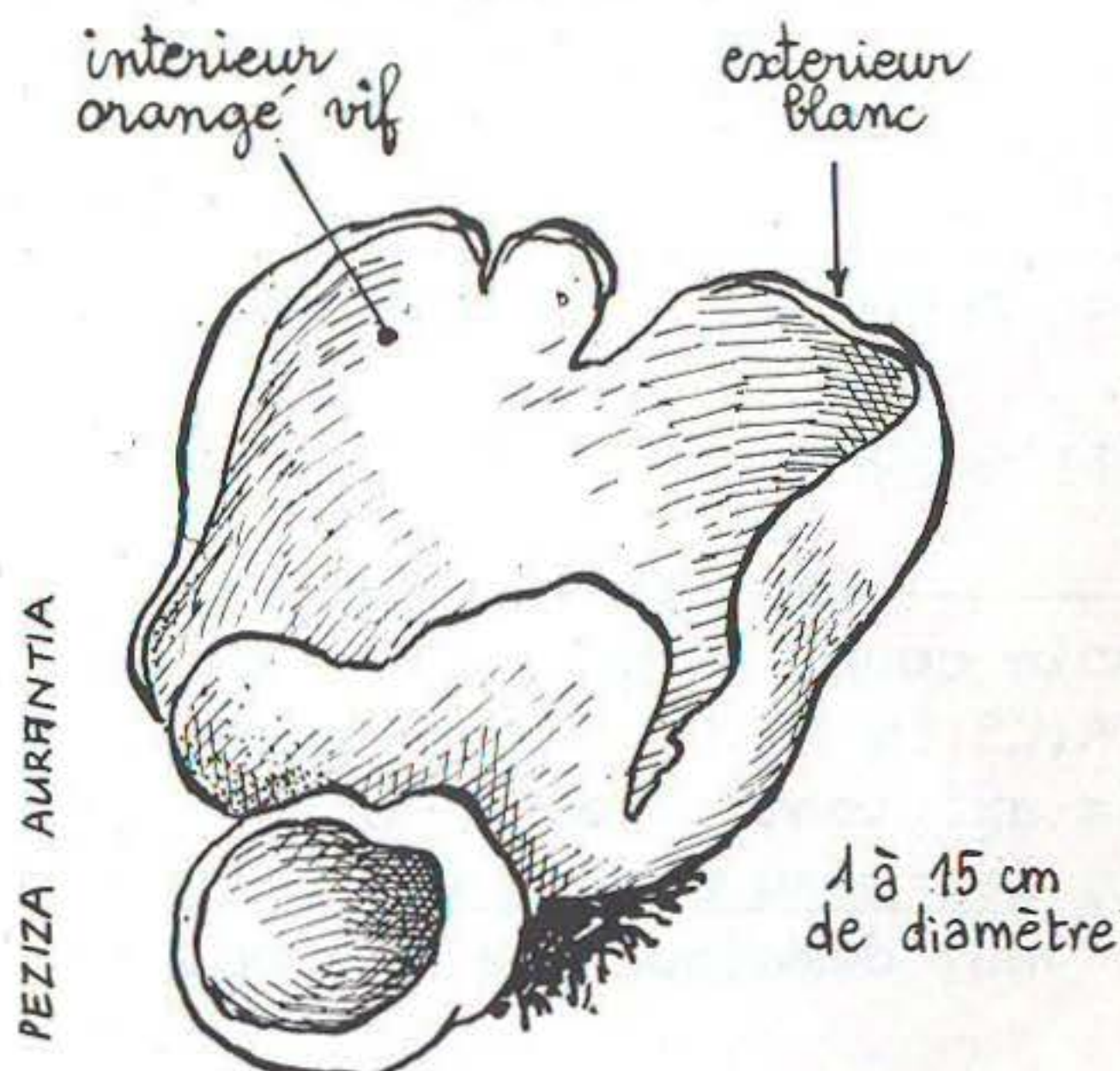
morillon



les pézizes

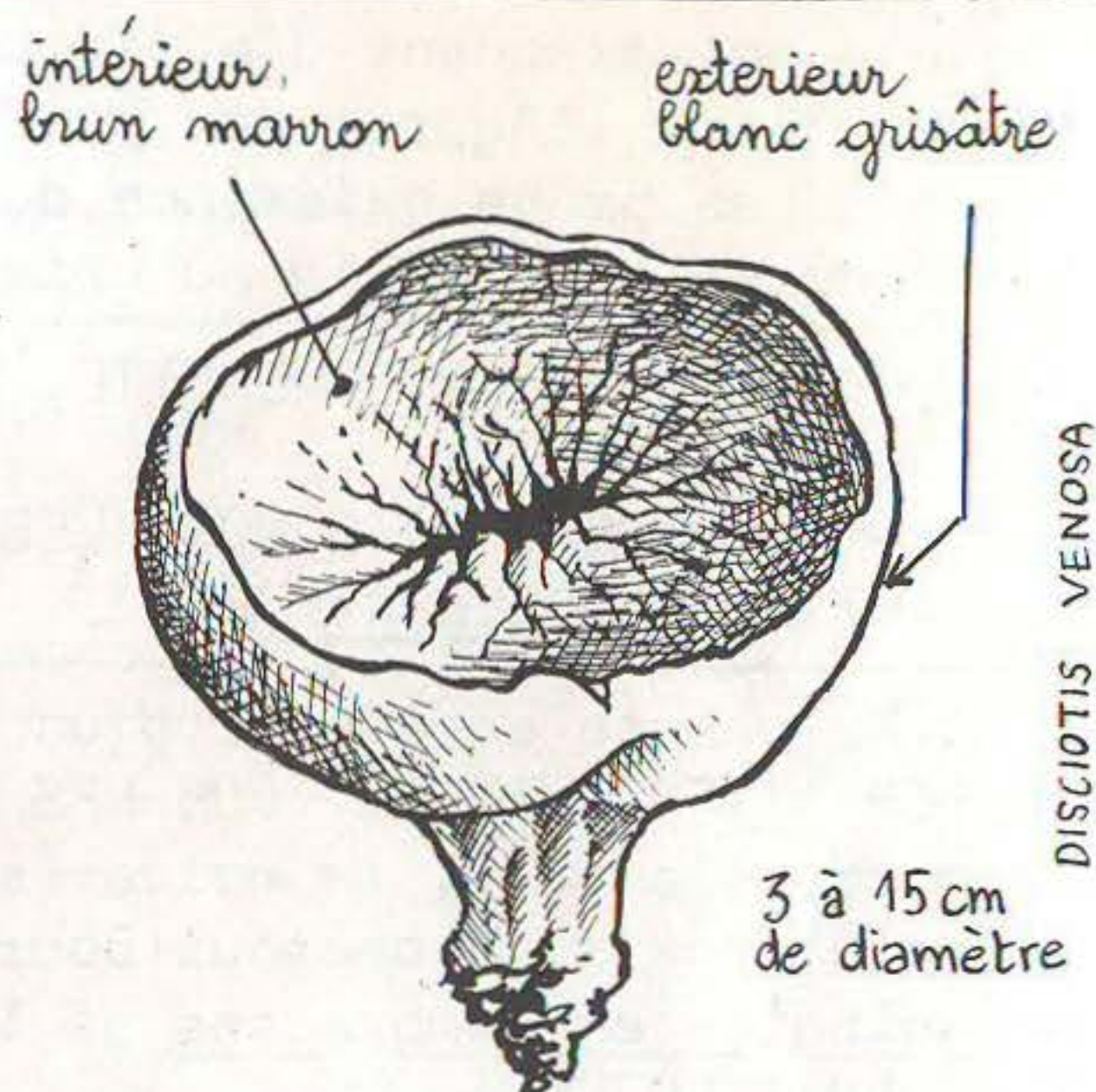
LES PEZIZES SONT DES CHAMPIGNONS GÉNÉRALEMENT EN FORME DE BOL, QUELQUEFOIS TRÈS JOLIMENT COLORÉS ET SOUVENT FORT PETITS.

FORMES TRÈS VARIABLES



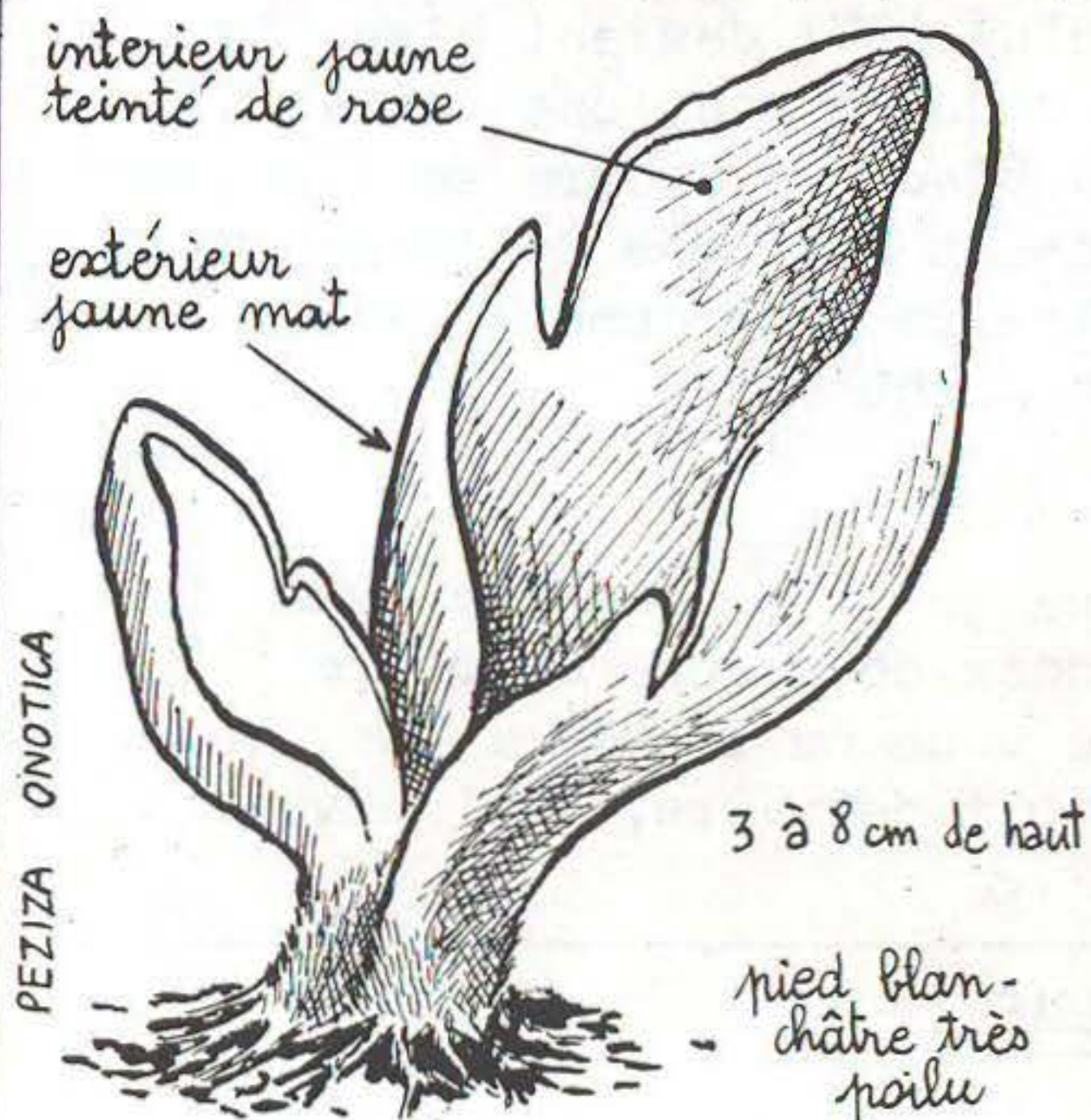
A terre, dans les bois, d'octobre à décembre

pézize orangée



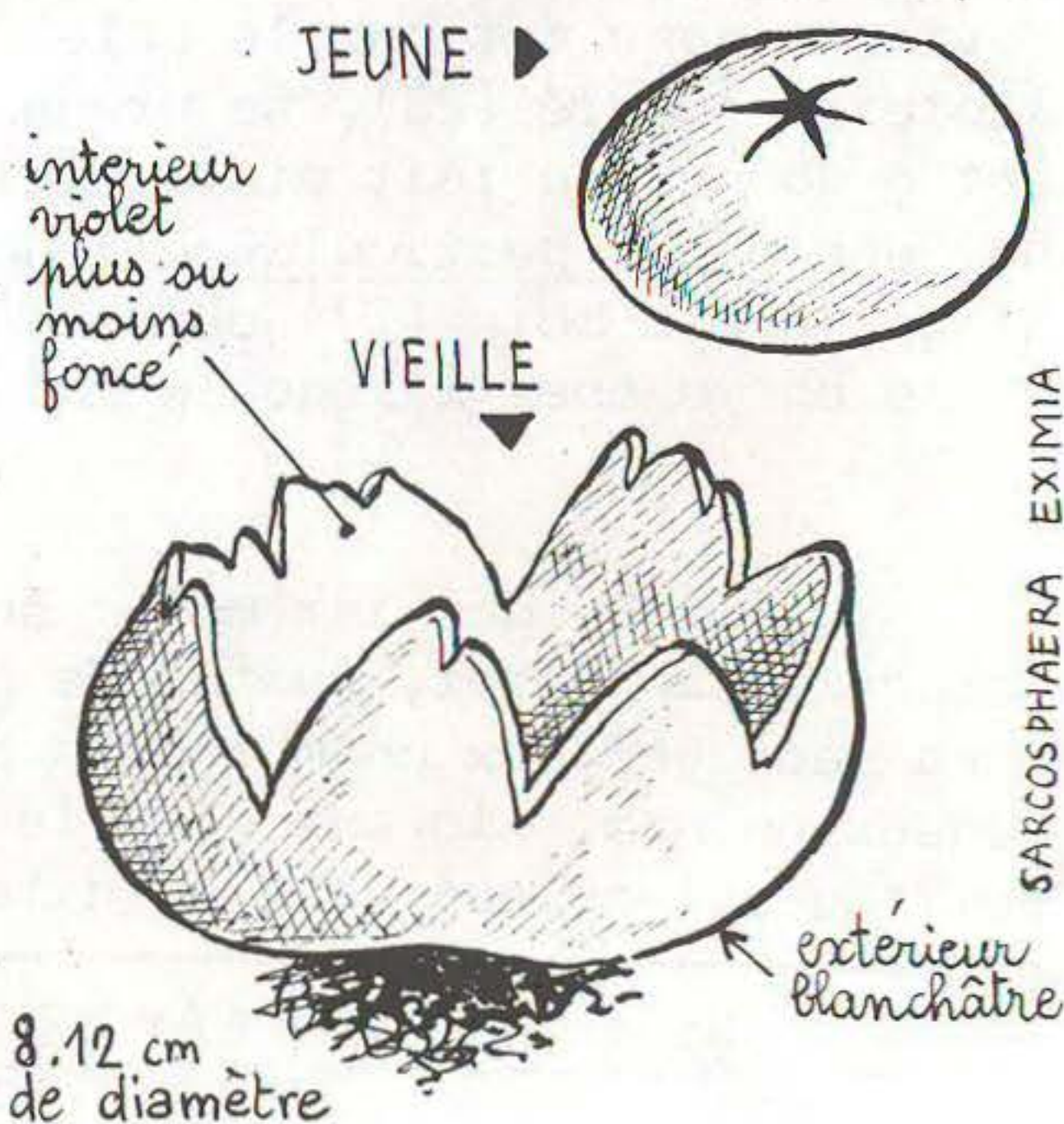
A terre, dans les bois, au début du printemps.

pézize veinée



oreille de lièvre

En automne, dans les bois de chênes et de feuillus.



pézize étoilée

Au printemps, dans les bois de pins des terrains calcaires et sablonneux.

qui peut entraîner des confusions parfois fatales (voir p°16)
 Conclusion : n'accordez pas une importance trop grande aux couleurs.

D'autant plus que le champignon peut changer de teinte en vieillissant, à l'image du petit CPN qui, blond comme les blés à sa naissance, arbore maintenant une superbe tignasse châtain en attendant d'avoir un jour les cheveux blancs... Voyez plutôt l'Agaric des bois (17) : son chapeau passe au cours de sa brève existence du blanc au jaune, ses lamelles du blanc au rose, puis au gris, puis au brun chocolat...

- OULALA! TANTE HULOTTE, C'EST RUDEMENT COMPLIQUE, TON HISTOIRE!

- MAIS NON, MAIS NON, LES PETITS ENFANTS : SIMPLEMENT IL FAUT ETRE OBSERVATEUR !...

...Ne pas se contenter d'un simple coup d'oeil rapide mais PASSER ATTENTIVEMENT TOUS LES DETAILS EN REVUE : le chapeau, le pied, l'anneau, la ~~w~~olve (s'ils existent). Comme dans l'enquête de l'inspecteur Bourrel, les preuves doivent être accablantes et nombreuses si l'on veut démasquer le suspect : TOUT DOIT COLLER...

Heureusement, d'autres petits trucs rigolos vous viendront en aide au fil des pages. Par exemple, certains champignons ont des réactions bizarres lorsqu'on les casse ou qu'on leur coupe un petit morceau (emportez toujours un canif avec vous) L'agaric des forêts (16) devient rouge, l'agaric des bois devient jaune citron, le bolet satan (30) devient bleu, le lactaire poivré (25), se prenant soudain pour une vache, se met à donner du lait etc...etc... D'autres encore se signalent par une odeur particulière : douce et parfumée à l'anis chez l'agaric des bois (17) ou au contraire franchement épouvantable comme chez l'ignoble satyre puant (35)

Voilà. Un dernier mot : soyez gentils, lorsque vous parcourez la forêt, évitez de donner de grands coups de pied sauvages aux champignons que vous ne ramassez pas. Vénéneux ou non, ils ont bien le droit de vivre, les pauvres. Hum? Qu'est-ce que vous en dites?...

SI VOUS VOULEZ EN SAVOIR PLUS :

2 livres SIMPLES (mais incomplets!) : CHAMPIGNONS COMESTIBLES ET VENENEUX chez Nathan - NOS CHAMPIGNONS chez Payot. L'ouvrage pour ceux qui veulent en connaître un rayon : CHAMPIGNONS DE FRANCE en 2 volumes, par A. Maublanc et G. Viennot-Bourgin (edit. Lechevallier.)

de plus... Tous les mois (sauf en hiver) la SOCIÉTÉ D'HISTOIRE NATURELLE DES ARDENNES organise une sortie dans la Nature. Le déplacement se fait en car spécial. Des spécialistes chevronnés sont présents. Annonce dans les journaux locaux le mercredi qui précède la sortie.

TABLE DES MATIÈRES

AGARIC des bois17	HYPHOLOME couleur de
" des forêts16	brique 21
" des prés16	HYPHOLOME en touffes 20
AMANITE panthère 8	LACTAIRE délicieux 23
" phalloïde4,5	" poivré 25
" tue-mouches 6	" toisonné 22
" printanière6	" velouté 24
" vineuse 8	LANGUE DE BOEUF 31
" vireuse 6	LEPIOTE à écailles aigues II
ARMILLAIRE couleur de miel.14	" déguenillée 10
BOLET satan30	" élevée 9
CEPE de Bordeaux29	MORILLE conique 36
CLAVAIRE chou-fleur33	" ronde 36
" en pilon33	" vulgaire 36
" fusiforme33	MORILLON36
CLITOCYBE géotrope12	Oreille de lièvre 37
" nébuleux13	PAXILLE enroulé 27
COPRIN chevelu18	PEZIZE étoilé 37
" noir d'encre19	" orangée 37
CORTINAIRE élevé15	" veinée 37
" remarquable15	POLYPORE versicolore 31
GIROLE34	RUSSULE sans lait 26
GOMPHIDE glutineux28	SATYRE des chiens 35
" visqueux28	" puant 35
HYDNE sinué32	Trompette de la mort 34

CE NUMERO A ETE REALISE par M. J.LAROSE (pour la partie scientifique) et par P.DEOM (pour la partie petits dessins bêtes et fautes d'orthographe)

La Hulotte - N° 14 - Dépôt légal: 1^{er} semestre 1991. 21^{ème} édition.

Publication des Editions Passerage, sàrl au capital de 50000 F. - Directeur de la Publication: Christine DEOM. **Journal «La Hulotte»**: 08240 Boulton-aux-Bois - Service administratif (Paris): tél. 16 (1) 45.96.01.93 - Direction, Rédaction (Boulton-aux-Bois): tél. 24.30.01.30.

Suisse - s'adresser à: Editions EISELE, 17 rue de Cossonay - CH 1008 Prilly, tél. 021/25.63.24.

Autres pays - consulter «la Hulotte».

© Pierre DEOM.

Tous droits réservés, y compris l'U.R.S.S

R.C. B 379635220 / ISSN: 0337-2154

Imprimerie FÉLIX - 08400 Vouziers

