

LE PETIT GUIDE DES CHAMPIGNONS



EDITIONS **ESI**

LE GUIDE DES CHAMPIGNONS

Auteur : Yann Belloir

© *Illustrations* : Irina Sarnavska/Lenivitz Production

EDITIONS **EST**

Introduction à la cueillette des champignons

Attention !

Chaque année la consommation de champignons est responsable de milliers d'intoxications dont plusieurs mortelles. Les informations que vous trouverez dans les fiches que nous vous présentons ne sont nullement exhaustives et ont pour seul but de vous présenter les principaux spécimens que vous serez amené à rencontrer.

Lors des premières cueillettes, il est impératif d'aller présenter vos récoltes à des spécialistes (pharmaciens, sociétés mycologiques de France...) pour éviter toutes confusions !

Si vous vous rendez dans des environnements inconnus, n'oubliez pas de vous munir de cartes et de GPS ou, à défaut, d'un téléphone portable.

Il est recommandé de ne jamais laisser une personne de constitution fragile ou vulnérable (femme enceinte, jeune enfant, personne âgée...) consommer un champignon sauvage. Certaines intoxications peuvent entraîner des lésions irréversibles voire fatales. De même, il est déconseillé de les consommer trop fréquemment et en trop grande quantité.

Si vous n'arrivez pas à identifier un champignon (trop jeune, partie manquante, trop mouillé, pied manquant...), abstenez-vous de le prendre.

Utilisez un panier en osier pour le transport de votre récolte. Réservez le sac plastique pour les champignons douteux. Ils peuvent se fractionner et se mélanger aux champignons sains, vous obligeant à sacrifier toute la récolte.

Enfin, n'oubliez pas que certaines intoxications peuvent se déclarer dans l'heure et d'autres plusieurs jours après ingestion (entre 3 à 15 jours pour les plus tardives).
Prudence est mère de sûreté !



Pictogrammes utilisés



Champignon comestible dont les qualités culinaires sont reconnues.



Champignon vénéneux à l'origine d'empoisonnements.



Champignon mortel.



Agaric champêtre

- **Nom latin** : *Agaricus campestris*
- **Famille** : Agaricacées
- **Sporee** : Brune, spores lisses
- **Chapeau** : 2 à 12 cm. Blanc velouté, il peut jaunir. Hémisphérique, il s'aplanit avec l'âge. Parfois recouvert d'écailles blanches.
- **Lames** : Lisses, libres et séparables. Serrées et ventruées. Rosées chez les exemplaires jeunes et brunes chez les plus âgés.
- **Anneau** : Simple et légèrement membraneux. Disparaissant rapidement avec l'âge.
- **Pied** : Pied court, peu épais et légèrement cylindrique. Blanc et floconneux dans le haut. Très légèrement courbé.
- **Chair** : Ferme et blanche. Rosissant légèrement à la coupe. Dégageant une faible odeur de prune ou de bois fraîchement coupé.
- **Environnement** : Surnommé rosé des prés, on le trouve en nombre dans les prairies pâturées, les pelouses fraîches et les bords de routes.
- **Valeur culinaire** :
C'est un excellent comestible, surtout dans sa période juvénile. Il faut le consommer lorsque les lames sont roses.
- **Risques de confusion** : Avec l'agaric jaunissant, l'agaric des jachères, l'amanite phalloïde, autres amanites blanches.





Agaric des forêts

- **Nom latin** : *Agaricus silvaticus*
- **Famille** : Agaricacées
- **Sporée** : Brune tirant sur le chocolat
- **Chapeau** : De 5 à 10 cm. Hémisphérique puis convexe et s'étalant. Blanchâtre et recouvert par des écailles de couleur brun rouille.
- **Lames** : Elles sont fines, serrées entre elles, minces, blanches à rosées au début et deviennent noires avec l'âge.
- **Anneau** : Il est paré d'un large anneau, fin, ample, fragile et assez distant du chapeau. De couleur blanche.
- **Pied** : De couleur blanche, il est élancé, uni, creux et lisse sous l'anneau. Bulbeux et ferme à la base.
- **Chair** : La chair blanche et tendre se teinte de rouge vif à la coupure. Elle exhale une odeur fongique, très légèrement anisée.
- **Environnement** : Il se cueille dans les forêts de conifères, plus rarement dans celles de feuillus.
- **Valeur culinaire** : Sa chair tendre et sa saveur douce et légèrement parfumée en font un assez bon comestible.
- **Risques de confusion** : Avec l'agaric méléagre, l'agaric porphyre et, parfois, avec l'agaric des pelouses.





Agaric des bois

- **Nom latin** : *Agaricus silvicola*
- **Famille** : Agaricacées
- **Sporée** : Brune, spores lisses
- **Chapeau** : De 5 à 15 cm. De forme conique, puis convexe s'aplanissant par la suite. Blanc soyeux jaunissant avec l'âge.
- **Lames** : Serrées, fines, libres et inégales. Roses au début, elles peuvent être brun noir à maturité.
- **Anneau** : Descendant, il forme une large et ample collerette membraneuse. Blanc comme le chapeau ayant tendance aussi à jaunir.
- **Pied** : Blanc ou teinté de gris, ayant tendance à jaunir avec l'âge et au toucher. Élané et cylindrique. Bulbeux à la base.
- **Chair** : Sa chair blanche a tendance jaunissante avec l'âge est ferme et tendre. Elle dégage une odeur anisée caractéristique.
- **Environnement** : Il pousse dans les clairières et lisières des bois de feuillus et de conifères.
- **Valeur culinaire** : Avec sa chair tendre, c'est un bon comestible. À consommer de préférence après une première cuisson.
- **Risques de confusion** : Souvent avec les amanites blanches, mortelles, et beaucoup de ses cousins agarics.





Agaric des jachères

- **Nom latin** : *Agaricus arvensis*
- **Famille** : Agaricacées
- **Sporée** : Brune pouvant aller jusqu'au sépia
- **Chapeau** : Entre 5 et 20 cm. D'un blanc soyeux, il peut jaunir. Charnu et globuleux jeune, il s'aplanit avec le temps. Surface nue.
- **Lames** : serrées, allant du rose jeune jusqu'au brun noirâtre âgé en passant par le blanc rosé.
- **Anneau** : Soudé à la marge, il est crénelé et assez ample. Généralement double et de même couleur que le chapeau.
- **Pied** : Robuste et fistuleux.
Légèrement floconneux, il est blanc et jaunit en vieillissant.
- **Chair** : Blanche, elle devient jaune à partir de la base du pied avec l'âge. Elle dégage un parfum anisé prononcé.
- **Environnement** : En groupes dans les prés pâturés et amendés, surtout en montagne, dans les pelouses, les parcs et les clairières.
- **Valeur culinaire** : Bon comestible. Il est délicieux, cru comme cuit, surtout à l'état juvénile lorsque ses lames sont encore cachées.
- **Risques de confusion** : Avec l'agaric jaunissant, agaric des bois, amanite phalloïde, autres amanites blanches.





Agaric jaunissant

- **Nom latin** : *Agaricus xanthodermus*
- **Famille** : Agaricacées
- **Sporée** : Brune, spores lisses
- **Chapeau** : De 5 à 15 cm de diamètre. Forme de cloche tronquée jeune et aplati adulte. De couleur blanche jaunissant au contact.
- **Lames** : Fines, inégales et serrées. Blanches au début, puis gris rosé, et virant au brun chocolat et au sépia avec l'âge.
- **Anneau** : Situé haut sur le pied. Persistant, membraneux et denté. Blanc mais jaunissant voire brunissant à la marge.
- **Pied** : Cylindrique, élancé et souvent courbé. La base du bulbe est blanche. Jaunissant également au toucher.
- **Chair** : Blanche, jaunissant à la coupe. Elle exhale une forte odeur caractéristique d'iode, de phénol ou d'encre.
- **Environnement** : Il fréquente les sous-bois clairs de feuillus et de conifères, les lisères, les jardins et les parcs.
- **Valeur culinaire** :
Reconnaisable à l'odeur dégagée par sa chair, il est vénéneux et son ingestion provoque des gastroentérites.
- **Risques de confusion** :
Apparence proche de tous les agarics à chair blanche et des amanites blanches mortelles. Méfiance !





Amanite panthère

- **Nom latin** : *Amanita pantherina*
- **Famille** : Amanitacées
- **Sporée** : Blanche et ovoïde
- **Chapeau** : De 5 à 15 cm. Hémisphérique puis convexe et enfin étalé. Brun à brun foncé, foncé au centre. Recouvert de verrues blanches.
- **Lames** : Libres, inégales, larges, peu épaisses et serrées. De couleur blanche.
- **Anneau** : De couleur blanche. Apparence crénelée et fugace. Situé à mi-hauteur du pied.
- **Pied** : Blanc et élancé à taille adulte. Base bulbeuse dans un à deux bourrelets circulaires qui donnent une impression de volve.
- **Chair** : Blanche, immuable et tendre. Elle exhale une très légère odeur de radis.
- **Environnement** : On le trouve souvent dans des bois de feuillus et quelquefois sous des conifères ou autour d'arbres isolés.
- **Valeur culinaire** :
Attention, c'est un champignon vénéneux dont la consommation provoque une violente intoxication qui peut être mortelle !
- **Risques de confusion** :
Avec l'amanite épaisse et l'amanite rougissante. Dans le doute, mieux vaut les délaissier.





Amanite phalloïde

- **Nom latin** : *Amanita phalloïdes*
- **Famille** : Amanitacées
- **Sporee** : Blanche, spores légèrement arrondies
- **Chapeau** : De 3 à 15 cm. Globuleux, puis hémisphérique, convexe et s'aplatissant. Vert pâle, parfois jaunâtre, grisâtre ou blanc.
- **Lames** : Blanches. Elles sont libres, ventruées, souples, inégales, molles et serrées.
- **Anneau** : Membraneux et large à l'état juvénile. Rabattu, disparaissant parfois chez les sujets âgés. Blanc à verdâtre.
- **Pied** : S'épaississant jusqu'à la base du pied. De couleur blanche marbrée de verdâtre et de gris. Volve en sac.
- **Chair** : Ferme et épaisse. De couleur blanche. Elle dégage une odeur agréable de rose fanée devenant nauséuse avec le temps.
- **Environnement** : Commun dans toutes les régions et principalement dans les forêts de feuillus accueillant chênes et hêtres.
- **Valeur culinaire** : Attention, ce champignon est responsable de la grande majorité des intoxications mortelles !
- **Risques de confusion** : Avec les agarics blancs, le tricholome prétentieux, la volvaire gluante et la russule verdoyante.





Agaric impérial

- **Nom latin** : *Agaricus augustus*
- **Famille** : Agaricacées
- **Sporée** : Brun chocolat
- **Chapeau** : De 6 à 20 cm. D'abord globuleux, puis convexe et s'étalant. Couleur blanc cassé à crème avec des écailles brun rouille.
- **Lames** : Fines, assez serrées et arquées. De couleur blanche à gris rosâtre devenant roses à brun noirâtre en vieillissant.
- **Anneau** : Anneau ample, pendant, floconneux et évasé. De couleur similaire à celle du pied. Disparaissant parfois à maturité.
- **Pied** : Cyindrique, élancé et s'épaississant vers la base. De couleur blanche. Floconneux sous l'anneau et lisse au-dessus.
- **Chair** : Tendre et ferme. De couleur blanche, devenant jaune pâle à roussâtre pâle à la coupe. Odeur d'amandes amères ou d'anis.
- **Environnement** : C'est un champignon appréciant particulièrement les forêts de conifères et de feuillus.
- **Valeur culinaire** : C'est un très bon champignon, réputé pour sa chair à la saveur douce et au parfum d'amandes.
- **Risques de confusion** : Avec l'agaric des forêts ainsi que l'agaric des pelouses.





Amanite des Césars

- **Nom latin** : *Amanita caesarea*
- **Famille** : Amanitacées
- **Sporée** : Blanche, légèrement jaune
- **Chapeau** : De 8 à 20 cm. De couleur jaune orangé. Globuleux, puis hémisphérique et étalé au final. Charnu et épais. Marge striée.
- **Lames** : Ventrues, serrées, souples et larges. Souvent fourchues vers la marge, elles sont de couleur jaune orangé à jaune doré.
- **Anneau** : Il est large, membraneux et strié. De couleur jaune. Accompagné d'une volve blanche membraneuse à la base du pied.
- **Pied** : Robuste, charnu et élancé. Cylindrique et épais à la base. De couleur jaune clair à jaune doré.
- **Chair** : Ferme et épaisse. Jaune en surface, elle est blanche à la coupe. Elle dégage une faible odeur de noisette.
- **Environnement** : Champignon méridional qu'on trouve dans les bois clairs et ensoleillés accueillant chênes et châtaigniers.
- **Valeur culinaire** : Réserve, selon la légende, aux empereurs romains, c'est un excellent comestible consommable cru et cuit.
- **Risques de confusion** : Attention à ne pas le confondre avec une amanite tue-mouches dépourvue de verrues sur son chapeau !





Amanite printanière

- **Nom latin** : *Amanita verna*
- **Famille** : Amanitacées
- **Sporée** : Spores blanches
- **Chapeau** : De 3 à 10 cm. Convexe puis plat. Peu épais, à marge lisse. Blanc crème à ocre pâle. Parfois légèrement visqueux.
- **Lames** : Blanches, libres et assez serrées. Elles deviennent ocre en vieillissant.
- **Anneau** : Présence d'un anneau blanc membraneux, fragile et porté haut.
- **Pied** : Long, blanc et lisse. Il s'épaissit vers la base, planté dans une volve blanche volumineuse et engainante.
- **Chair** : Blanche et ferme. Sans odeur chez les jeunes spécimens, dotée d'un parfum piquant pour les adultes.
- **Environnement** : Peu commun, on le croise surtout dans les régions méridionales, dans des forêts aérées et les lisières de feuillus.
- **Valeur culinaire** : Attention, c'est un champignon très dangereux dont la consommation est mortelle chez l'homme ! Méfiance et prudence !
- **Risques de confusion** : Avec l'amanite phalloïde et l'amanite vireuse, toxiques, ou avec des agarics blancs comestibles.





Amanite tue-mouches

- **Nom latin** : *Amanita muscaria*
- **Famille** : Amanitacées
- **Sporée** : Lisse et blanche
- **Chapeau** : De 5 à 25 cm. Globuleux, convexe et étalé avec l'âge. De couleur rouge vif à rouge orangé. Parsemé de verrues blanches.
- **Lames** : Serrées, ventrues et libres. De couleur blanche et jaunissant légèrement avec le temps.
- **Anneau** : Membraneux et ample. De couleur blanche à jaunâtre. Dentelé, il enserre le pied à mi-hauteur.
- **Pied** : De couleur blanche ou légèrement crème. D'abord court, il devient élancé. Renflé à la base en bulbe. Volve peu visible.
- **Chair** : De couleur blanche, parfois rouge orangé sous le chapeau. Elle n'exhale aucune odeur particulière.
- **Environnement** : On le trouve en groupes dans les sous-bois de bouleaux et de conifères, mais également sur des sols acides.
- **Valeur culinaire** : C'est un champignon très toxique qui provoque un état de semi-ébrioité et peut plonger dans le coma après ingestion.
- **Risques de confusion** : Attention, il est très proche de l'amanite des Césars lorsqu'il n'a pas de verrues blanches sur le chapeau !





Amanite rougissante

- **Nom latin** : *Amanita rubescens*
- **Famille** : Amanitacées
- **Sporée** : Blanche
- **Chapeau** : Globuleux, convexe puis étalé. Jaunâtre puis brun vineux, avec plus ou moins de plaques blanches, rouges à grisâtres.
- **Lames** : Grandes, serrées, molles et inégales. De couleur blanche.
- **Anneau** : Membraneux, persistant, ample, pendant, blanc ou jaunâtre strié de blanc et de rose.
- **Pied** : Charnu et plein à l'état juvénile, puis creux et se terminant par un bulbe renflé. Blanc à brun et rose vers le bulbe.
- **Chair** : Blanche et tendre, elle rosit et prend une teinte rouge à la coupe. Elle ne dégage aucune odeur caractéristique.
- **Environnement** : C'est un champignon que l'on trouve partout, se liant aux feuillus ou conifères.
- **Valeur culinaire** : Attention, il doit être bien cuit avant d'être consommé ! À l'état cru, c'est un champignon très toxique.
- **Risques de confusion** : Surtout avec l'amanite panthère, très toxique, mais aussi avec l'amanite élevée et l'amanite épaisse.





Amanite proche

- **Nom latin** : *Amanita proxima*
- **Famille** : Amanitacées
- **Sporée** : Blanche
- **Chapeau** : De 5 à 15 cm. Ovoïdal, puis convexe et étalé. Couleur allant du blanc satiné à l'ocre. Lisse, épais et brillant.
- **Lames** : Blanches, libres, épaisses, espacées et entrecoupées de lamelles tronquées.
- **Anneau** : Persistant, il est membraneux, ample, épais et finement strié sur la face supérieure.
- **Pied** : Cylindrique et élancé. Aminci au sommet, élargi à la base. De même couleur que le chapeau. Volve rousse persistante.
- **Chair** : De couleur blanche immuable. Elle dégage une odeur douce et peu agréable similaire à celle de l'amanite ovoïde.
- **Environnement** :
Très présente en région méridionale, cette espèce pousse sous les chênes et les pins, non loin d'amanites ovoïdes.
- **Valeur culinaire** :
Attention, il provoque des intoxications pouvant être mortelles et se caractérisant par des insuffisances rénales.
- **Risques de confusion** :
Souvent avec l'amanite ovoïde, comestible médiocre, et la mortelle amanite vireuse.





Amanite vireuse

- **Nom latin** : *Amanita virosa*
- **Famille** : Amanitacées
- **Sporée** : Blanche
- **Chapeau** : De 3 à 10 cm. Hémisphérique, convexe, puis s'étalant. Dissymétrique, mamelonné au centre. Blanc à blanchâtre ou crème.
- **Lames** : Lames blanches, assez serrées, libres, ascendantes, fines et étroites.
- **Anneau** : Blanc, mince, floconneux et fragile. Situé très haut sur le pied. Strié sur le dessus, parfois rattaché aux lames.
- **Pied** : Surface blanche laineuse et pelucheuse. Élançé et excentré. Souvent affaissé. Terminé par une volve ample et engainante.
- **Chair** : De couleur blanche immuable. Elle est inodore à l'état juvénile, puis à l'état adulte exhale un parfum désagréable.
- **Environnement** : Aimant les sols humides en montagne, il fréquente les bois de feuillus et on le trouve parfois sous les conifères.
- **Valeur culinaire** : Attention, c'est un champignon très dangereux dont la consommation est mortelle chez l'homme !
- **Risques de confusion** : Avec la lépiote pudique, les lépiotes blanches, les agarics blancs ou d'autres amanites blanches.





Armillaire couleur de miel

- **Nom latin** : *Armillaria mellea*
- **Famille** : Tricholomatacées
- **Sporée** : Blanche
- **Chapeau** : De 2 à 15 cm, voire plus. Globuleux, puis convexe et s'aplanissant. Souvent écailleux. Miel jaune à brunâtre.
- **Lames** : Serrées, larges et inégales. Se prolongeant jusqu'à l'anneau. Blanches, fonçant et se tachant de roux.
- **Anneau** : Un anneau épais et persistant. Placé haut. Strié, blanc soyeux sur le dessus, floconneux et jaune blanc sur le dessous.
- **Pied** : Long, cylindrique, courbé, coriace et très fibreux. De couleur blanche à miel. Sommet strié et lisse ailleurs.
- **Chair** : Mince. Ferme dans le chapeau, fibreuse et coriace dans le pied. De couleur blanche. Odeur fongique désagréable.
- **Environnement** : On le trouve sous forme de touffes denses parasitant des feuillus ou conifères ou sur leurs racines enfouies.
- **Valeur culinaire** : Comestible à condition de n'en consommer que le chapeau bien cuit. Cru, il contient des toxines.
- **Risques de confusion** : On peut le confondre avec l'armillaire bulbeuse, l'armillaire à pied clavé et la pholiote écailleuse.





Bolet amer

- **Nom latin** : *Tylopilus felleus*
- **Famille** : Boletacées
- **Sporée** : Rose brunâtre
- **Chapeau** : De 5 à 15 cm. Hémisphérique, convexe ou aplani. Épais, velouté et craquelé. De couleur brun pâle, brun ocracé à chamois.
- **Lames** : Pas de lames mais des tubes échancrés, irréguliers et larges. De couleur blanchâtre rosissant au toucher et avec l'âge.
- **Anneau** : Ce champignon est dépourvu d'anneau.
- **Pied** : Massif, ferme et renflé à la base. Blanchâtre, jeune. Jaune brunâtre à olivacé, mature. Avec de fines stries brunâtres.
- **Chair** : Épaisse mais de consistance assez molle. De couleur blanche légèrement rosée, brunâtre sous le chapeau. Faible odeur.
- **Environnement** : C'est un champignon assez commun qui pousse généralement dans les bois de conifères mais aussi sous les feuillus.
- **Valeur culinaire** : C'est un champignon impropre à la consommation à cause de l'amertume de sa chair provoquant jusqu'à des maux digestifs.
- **Risques de confusion** : Lorsqu'il est au stade juvénile, on peut le confondre avec le cèpe de Bordeaux ou avec le cèpe d'été.





Bolet bai

- **Nom latin** : *Boletus badius*
- **Famille** : Boletacées
- **Sporée** : Brun olivâtre
- **Chapeau** : De 3 à 20 cm. Convexe, puis s'étalant. Surface d'aspect velouté, puis lisse et brillante. De couleur baie à marron.
- **Lames** : Pas de lames mais des tubes fins et serrés. D'abord blanchâtres puis devenant jaune verdâtre, bleuissant au toucher.
- **Anneau** : Ce champignon est dépourvu d'anneau.
- **Pied** : Assez mince, parfois ventru à l'état juvénile. Charnu et brun jaunâtre. Souvent entièrement brun. Fines stries ocre.
- **Chair** : Tendre et ferme, elle est de couleur blanche à jaune clair, bleuissant légèrement à la coupe. Elle dégage une faible odeur fruitée.
- **Environnement** : C'est un champignon commun dans les forêts de conifères près des souches et des talus, privilégiant les sols acides.
- **Valeur culinaire** : Bon champignon, sa chair a une légère saveur de noisette. Attention cependant, car il assimile les déchets toxiques !
- **Risques de confusion** : Avec le cèpe de Bordeaux, le cèpe d'été et le bolet des pins, tous comestibles.





Bolet à pied rouge

- **Nom latin** : *Boletus erythropus*
- **Famille** : Boletacées
- **Sporée** : Du brun au brun olive
- **Chapeau** : De 5 à 20 cm. Hémisphérique, puis convexe et s'aplanissant. Surface veloutée. De couleur brun châtain à brun rougeâtre.
- **Lames** : Pas de lames mais des tubes jaunes fins et serrés prolongés de pores rouges devenant jaune orangé à la périphérie.
- **Anneau** : Ce champignon est dépourvu d'anneau.
- **Pied** : Robuste, parfois ventru, volumineux et renflé à la base. De couleur jaune clair à orangé, recouvert de flocons rouges.
- **Chair** : Ferme, compacte et épaisse. De couleur jaune abricot et bleuissant au toucher. Elle a un parfum subtilement fruité.
- **Environnement** : On le trouve en clairières et bois aérés de feuillus ou d'aiguilles, la plupart du temps, à l'abri des vieux chênes.
- **Valeur culinaire** : Savoureux à condition d'être bien cuit. Avec un temps de cuisson inférieur à 20 minutes, on risque des problèmes gastriques.
- **Risques de confusion** : Attention de ne pas le confondre avec le bolet Satan, toxique, ou le bolet blafard, toxique à l'état cru !





Bolet blafard

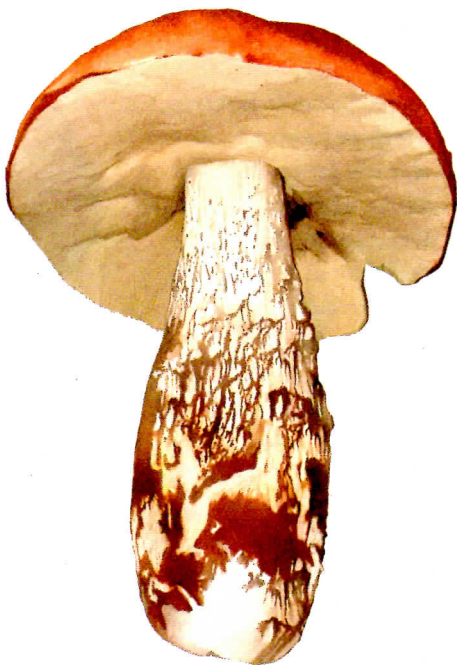
- **Nom latin** : *Boletus luridus*
- **Famille** : Boletacées
- **Sporée** : Brun olive sombre
- **Chapeau** : De 3 à 20 cm. Hémisphérique, puis convexe. Marge incurvée au début se redressant. Allant du jaunâtre brun au brun clair.
- **Lames** : Pas de lames mais des tubes jaunes, fins, serrés, bleuissant au toucher et prolongés de pores jaunes devenant rouges.
- **Anneau** : Ce champignon est dépourvu d'anneau.
- **Pied** : Ventru et épais, d'abord bulbeux, s'allongeant en cylindre. Sommet jaune, base plus foncée. Strié d'un réseau rouge vif.
- **Chair** : Ferme mais vite molle. De couleur jaune pâle, rouge pourpre à la base du pied. Elle bleuit à la coupe et dégage une odeur fongique.
- **Environnement** : Champignon assez commun, il privilégie les sols calcaires et on le trouve sous les feuillus ou dans les bois mixtes.
- **Valeur culinaire** : Très bon, à condition d'être bien cuit. Espèce potentiellement toxique consommée crue ou avec de l'alcool.
- **Risques de confusion** : Identification certaine avec une coupe verticale ; la ligne de bataille, rouge, sépare les tubes de la chair.





Bolet orangé

- **Nom latin** : *Leccinum aurantiacum* ou *boletus aurantiacus*
- **Famille** : Boletacées
- **Sporée** : Brune, marron clair
- **Chapeau** : De 4 à 25 cm. D'abord convexe, puis hémisphérique. Charnu et à surface irrégulière. De couleur orange vif à roux orangé.
- **Lames** : Pas de lames mais des tubes longs, minces et libres. D'abord blanchâtres puis devenant grisâtres à brunâtres.
- **Anneau** : Ce champignon est dépourvu d'anneau.
- **Pied** : D'abord trapu, il devient long et cylindrique. De couleur blanchâtre. Recouvert de flocons blancs, bruns puis noirâtres.
- **Chair** : Molle dans le chapeau, ferme et dure à la base. Blanche, devenant rose ou noirâtre et virant au sépia à la coupe.
- **Environnement** : On le trouve principalement dans les bois de feuillus et plus particulièrement de trembles, saules et bouleaux.
- **Valeur culinaire** : C'est un bon comestible, à condition de rejeter le pied qui se révèle trop fibreux et coriace.
- **Risques de confusion** : Avec le bolet roussissant, le bolet rude, le cèpe des pins et le bolet orangé des chênes.





Bolet Satan

- **Nom latin** : *Boletus satanas*
- **Famille** : Boletacées
- **Sporée** : Brun olivâtre
- **Chapeau** : De 6 à 30 cm. Hémisphérique puis convexe irrégulier. Plus ou moins bosselé. Blanc sale à grisâtre, fonçant avec l'âge.
- **Lames** : Pas de lames mais des tubes fins et serrés, jaunes puis oranges à rouge vif, bleuissant au toucher.
- **Anneau** : Ce champignon est dépourvu d'anneau.
- **Pied** : Trapu, ventru et globuleux. Jaune au sommet, rouge vif au milieu et jaunâtre à la base. Couvert d'un réseau rougeâtre.
- **Chair** : Épaisse et dure à l'état juvénile, molle en vieillissant. Blanche à jaunâtre, bleuissant à la coupe. Odeur désagréable.
- **Environnement** : Assez répandu dans le sud de la France, plus rare au nord. Préférant les bois clairs de feuillus et les sols calcaires.
- **Valeur culinaire** : Attention, c'est un champignon très toxique dont la consommation entraîne de sérieux troubles gastriques !
- **Risques de confusion** : Avec le bolet à pied rouge, le bolet blafard, le bolet rouge et jaune et le bolet à beau pied.





Bolet rude

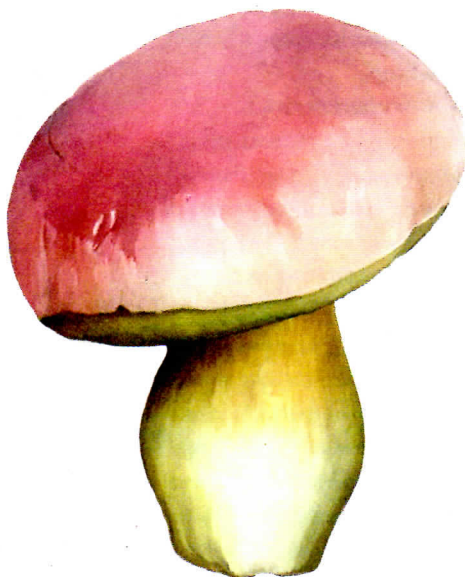
- **Nom latin** : *Leccinum scabrum*
- **Famille** : Bolétacées
- **Sporée** : Brun clair
- **Chapeau** : De 4 à 20 cm. Mou et convexe. Surface un peu veloutée, visqueuse avec l'humidité. De couleur brun chamois à brun moyen.
- **Lames** : Pas de lames mais des tubes longs, fins, très serrés et aux extrémités jaunes. De couleur blanchâtre, grise avec l'âge.
- **Anneau** : Ce champignon est dépourvu d'anneau.
- **Pied** : Élané, long, fibreux, tenace et épaissi de haut en bas. Grisâtre et hérissé de granulations grises puis marron foncé.
- **Chair** : Tendre et ferme à l'état juvénile, elle devient assez vite molle. Blanche, jaune sous les tubes, elle rosit à la coupe.
- **Environnement** : Champignon courant, on le trouve aussi bien en plaines que dans les collines, dans les bois clairs sous les bouleaux.
- **Valeur culinaire** : Champignon comestible d'intérêt culinaire plutôt médiocre, il est meilleur séché et consommé sans son pied.
- **Risques de confusion** : Principalement avec d'autres bolets comestibles comme le bolet des chênes ou le bolet raboteux.





Bolet faux royal

- **Nom latin** : *Boletus pseudoregius*
- **Famille** : Boletacées
- **Sporée** : Brun olive
- **Chapeau** : Entre 2 à 10 cm. De forme hémisphérique, puis convexe. Surface veloutée à feutrée. De couleur rose vif à vieux rose.
- **Lames** : Pas de lames mais des tubes courts et jaunes, prolongés par des pores fins et jaunes bleuissant au toucher.
- **Anneau** : Ce champignon est dépourvu d'anneau.
- **Pied** : Cylindrique, épais, court et trapu. De couleur jaune pâle. Doté d'un fin réseau jaune sur le sommet, rouge vers la base.
- **Chair** : Épaisse et tendre. De couleur jaune pâle, bleuissant dans le chapeau et le sommet du pied.
Odeur fruitée agréable.
- **Environnement** :
Champignon assez rare, on le trouve surtout sous les feuillus, raffolant des sols calcaires et de la présence de chênes.
- **Valeur culinaire** :
C'est un champignon comestible dont la chair est réputée pour sa saveur très subtile.
- **Risques de confusion** : Avec le bolet royal, comestible aussi, ayant des couleurs plus vives et ne bleuissant pas.





Cèpe bronzé

- **Nom latin** : *Boletus aereus*
- **Famille** : Boletacées
- **Sporée** : Brun olive
- **Chapeau** : De 5 à 20 cm. D'abord hémisphérique puis convexe. Charnu, velouté et souvent cabossé. Brun foncé à reflets bronzés.
- **Lames** : Pas de lames mais des tubes fins et serrés. D'abord blanchâtres puis devenant jaune verdâtre.
- **Anneau** : Ce champignon est dépourvu d'anneau.
- **Pied** : Obèse à l'état juvénile, il est robuste et renflé à la base. De couleur beige claire à roux. Strié d'un fin réseau brun.
- **Chair** : Blanche et ferme, sa couleur ne change pas à la coupe. Elle exhale une odeur subtile mais agréable à l'état juvénile.
- **Environnement** : On le trouve dans les broussailles aérées ainsi que dans les forêts de feuillus et, le plus souvent, au pied de chênes.
- **Valeur culinaire** : C'est un excellent champignon réputé pour son goût. Convenant pour toutes les préparations, il est meilleur séché.
- **Risques de confusion** : Avec le cèpe de Bordeaux, le cèpe d'été et le bolet des pins, tous comestibles.





Cèpe d'été

- **Nom latin** : *Boletus reticulatus* ou *aestivalis*
- **Famille** : Boletacées
- **Sporée** : Brun olive foncé
- **Chapeau** : De 5 à 25 cm. D'abord hémisphérique, convexe, s'aplatissant avec l'âge. Surface sèche. Brun noisette à brun jaunâtre.
- **Lames** : Pas de lames mais des tubes fins et serrés, blancs puis jaune verdâtre et ne changeant pas de couleur au toucher.
- **Anneau** : Ce champignon est dépourvu d'anneau.
- **Pied** : Renflé à la base, parfois obèse, puis cylindrique. De couleur brun pâle à ocre pâle. Réseau fin jusqu'à la base du pied.
- **Chair** : Blanche, moins ferme que celle du cèpe de Bordeaux. Elle dégage une odeur fongique et boisée caractéristique.
- **Environnement** : Il préfère les bois aérés de feuillus, surtout de chênes et hêtres, aimant particulièrement les terrains siliceux.
- **Valeur culinaire** : Bon champignon à la chair sucrée et onctueuse, souvent attaqué par les vers et les limaces.
- **Risques de confusion** : Très proche du cèpe de Bordeaux, également très bon comestible, on les confond souvent tous les deux.





Bolet des bouviers

- **Nom latin** : *Suillus bovinus*
- **Famille** : Boletacées
- **Sporée** : Brun olivâtre
- **Chapeau** : De 4 à 15 cm. Hémisphérique, puis s'aplanissant. Bosselé, luisant et élastique. De couleur jaune beige à jaune verdâtre.
- **Lames** : Pas de lames mais des tubes larges, à pores grands et anguleux. De couleur jaune verdâtre brunissant au toucher.
- **Anneau** : Ce champignon est dépourvu d'anneau.
- **Pied** : Assez grêle, souvent courbé, long et fin. Il est de même couleur que celle du chapeau. Parcouru de fibres rougeâtres.
- **Chair** : Tendre et devenant molle en vieillissant. De couleur jaunâtre bleuissant très légèrement à la coupe. Elle dégage une odeur agréable.
- **Environnement** : C'est un champignon commun en Europe qui affectionne les résineux, dans les endroits humides et herbeux des pinèdes.
- **Valeur culinaire** : Champignon comestible de qualité médiocre devant son nom au fait qu'on le réservait aux paysans et aux bouviers.
- **Risques de confusion** : Avec le bolet granulé et le bolet jaunâtre, deux comestibles également médiocres.





Cèpe des pins

- **Nom latin** : *Boletus pinophilus*
- **Famille** : Boletacées
- **Sporée** : Brun olivâtre
- **Chapeau** : De 5 à 30 cm. Hémisphérique puis convexe. Charnu, épais, lisse et bosselé. De couleur brun rouge à brun jaunâtre.
- **Lames** : Pas de lames mais des tubes fins et serrés, blancs puis jaune verdâtre et ne changeant pas de couleur au toucher.
- **Anneau** : Ce champignon est dépourvu d'anneau.
- **Pied** : Ferme, trapu et parfois obèse, s'épanouit vers la base. De couleur brun clair à brun rougeâtre. Orné d'un fin réseau.
- **Chair** : Ferme et compacte. Blanche, elle est brun rosâtre sous le chapeau, ne bleuissant pas au toucher. Faible odeur résineuse.
- **Environnement** : Commun dans le sud, c'est un solitaire préférant les bois de résineux et les forêts de conifères aux sols sableux.
- **Valeur culinaire** : Très bon champignon, d'aucuns préfèrent sa douce saveur à celle du cèpe de Bordeaux.
- **Risques de confusion** : Avec le bolet roussissant, le bolet rude, le bolet des peupliers et le cèpe de Bordeaux.





Cèpe de Bordeaux

- **Nom latin** : *Boletus edulis*
- **Famille** : Boletacées
- **Sporée** : Brun verdâtre
- **Chapeau** : Entre 10 à 30 cm, de forme hémisphérique et convexe, allant du beige au brun clair, souligné d'un liseré fin et blanc.
- **Lames** : Pas de lames mais des tubes serrés et fins, séparables aisément, prolongés de pores blancs et jaunissant avec l'âge.
- **Anneau** : Ce champignon est dépourvu d'anneau.
- **Pied** : Robuste et ferme. Obèse, jeune et s'allongeant avec l'âge. Allant du blanc au brun clair. Parsemé d'un fin réseau gris.
- **Chair** : Tendre et ferme. Blanche, elle ne change pas de couleur à la coupe. Dégageant un léger parfum fongique agréable.
- **Environnement** : On le trouve aussi bien au pied des feuillus que des résineux, mais aussi dans des clairières et au bord de chemins.
- **Valeur culinaire** : Savoureux et très prisé pour sa chair ferme et son léger goût de noisette.
- **Risques de confusion** : Avec le cèpe d'été, lui aussi comestible, et le bolet amer, non comestible.





Clavaire crépue

- **Nom latin** : *Sparassis crispa*
- **Famille** : Sparassidacées
- **Sporée** : Ocre clair
- **Chapeau** : De 8 à 50 cm. Masse difforme semblable à une grande éponge. De couleur crème à fauve clair, roussissant en vieillissant.
- **Lames** : Pas de lames. Le chapeau est composé de multiples rameaux aplatis formant une grosse touffe pouvant aller jusqu'à 40 cm.
- **Anneau** : Ce champignon est dépourvu d'anneau.
- **Pied** : Pratiquement absent, recouvert par le chapeau. Il s'agit d'un tronc court et épais. De couleur blanche à jaune.
- **Chair** : Mince, tendre et craquante. Elle devient élastique avec l'âge. De couleur crème. Odeur de cannelle et de noix mêlées.
- **Environnement** : C'est un champignon assez commun dans les régions tempérées, fréquentant principalement les souches de conifères.
- **Valeur culinaire** : C'est un assez bon comestible à l'état juvénile, que l'on peut utiliser en cuisine pour aromatiser les soupes et potages.
- **Risques de confusion** : Avec d'autres clavaires comestibles ainsi que la clavaire élégante, toxique quant à elle.





Chanterelle en tube

- **Nom latin** : *Craterellus tubaeformis*
- **Famille** : Cantharellacées
- **Sporée** : Blanche
- **Chapeau** : De 1 à 7 cm. Convexe à l'état juvénile, puis en entonnoir percé avec une marge ondulée. De couleur brun-gris à fauve.
- **Lames** : Pas de lames mais des plis très espacés, épais, larges, parfois ramifiés et souvent fourchus. De couleur jaune à gris orangé.
- **Anneau** : Ce champignon est dépourvu d'anneau.
- **Pied** : D'abord cylindrique, il devient long, irrégulier, bosselé et creux. De couleur jaune citron allant vers le grisâtre.
- **Chair** : Mince, souple et légèrement élastique. Elle est de couleur blanche à jaune pâle. Dégageant une faible odeur de terre.
- **Environnement** : Assez commun, on le trouve en groupes en endroits humides et ombragés au pied des sapins et autres conifères.
- **Valeur culinaire** : C'est un bon comestible qui compense sa petite taille par sa particularité à pousser en groupes.
- **Risques de confusion** : Avec la fausse chanterelle et la chanterelle jaune, comestibles, et avec le clitocybe de l'olivier, toxique.





Chanterelle jaune

- **Nom latin** : *Cantharellus lutescens*
- **Famille** : Cantharellacées
- **Sporée** : Blanc crème pâle
- **Chapeau** : De 1 à 7 cm. En forme d'entonnoir, creux, puis s'aplatissant. Surface parcourue de fibrilles brunes sur fond brun jaune.
- **Lames** : Pas de lames mais des plis épais, peu saillants, de couleur jaune vif, jaune orangé ou même saumoné contrastant avec le chapeau.
- **Anneau** : Ce champignon est dépourvu d'anneau.
- **Pied** : Long et mince. Creux, cylindrique, bien que légèrement comprimé. Souvent parcouru par un sillon jaune doré vif immuable.
- **Chair** : Très mince et moins élastique que la chair de sa cousine la chanterelle en tube. Elle dégage une odeur de mirabelle.
- **Environnement** : Ce champignon apprécie particulièrement les forêts de conifères. On le trouve sur la mousse ou les aiguilles de pins.
- **Valeur culinaire** : Avec sa chair fine et mince, c'est un champignon excellent, au parfum fruité et à la saveur délicate.
- **Risques de confusion** : On peut le confondre avec sa cousine la chanterelle en tube, également comestible.





Clitocybe blanchi

- **Nom latin** : *Clitocybe rivulosa* ou *dealbata*
- **Famille** : Tricholomatacées
- **Sporée** : Blanche
- **Chapeau** : De 2 à 6 cm. Convexe puis aplati. Souvent déprimé. Surface satinée. De couleur blanchâtre devenant grise avec l'âge.
- **Lames** : Très serrées, plutôt minces et dont l'insertion se prolonge jusqu'au pied. Elles sont blanchâtres ou crème peu teintées.
- **Anneau** : Ce champignon est dépourvu d'anneau.
- **Pied** : Court, souvent courbé à la base, dur et fibreux. De couleur blanchâtre au sommet, devenant roussâtre vers la base.
- **Chair** : Élastique, fragile, mince et changeant d'aspect avec l'humidité. Elle est de couleur blanche ou pâle. Odeur farineuse.
- **Environnement** : On rencontre cette espèce en zones herbeuses, dans les prairies, le long des chemins et même sur des terrains de sport.
- **Valeur culinaire** : Attention, c'est un champignon toxique provoquant entre autres des ralentissements cardiaques dangereux !
- **Risques de confusion** : Avec le clitopile petite prune, le tricholome de la Saint-Jean et l'entolome livide, autre toxique dangereux.





Clitocybe de l'olivier

- **Nom latin** : *Omphalotus olearius*
- **Famille** : Omphalotacées
- **Sporée** : Blanchâtre à rose pâle
- **Chapeau** : De 5 à 12 cm. D'abord convexe, puis s'étalant en entonnoir. Rayé et à marge incurvée. De couleur jaune orangé à roux.
- **Lames** : Longues, inégales, serrées et luminescentes. Leur insertion se prolonge sur le pied. Jaune clair à rose saumon.
- **Anneau** : Ce champignon est dépourvu d'anneau.
- **Pied** : Très robuste, long, souvent excentré, élancé, courbé, bosselé, strié, épais et dur. Un peu plus clair que le chapeau.
- **Chair** : Fibreuse. De couleur jaune orangé qui déteint. Elle dégage une forte odeur oléagineuse ou de farine fraîche.
- **Environnement** : On le rencontre dans le sud, sur les bois morts, les souches ou les troncs des oliviers desquels il tire son nom.
- **Valeur culinaire** : Attention, c'est un champignon toxique qui provoque des gastroentérites ainsi que des désordres nerveux et cardiaques !
- **Risques de confusion** : Souvent avec la girolle, surtout à l'état juvénile, en raison de sa couleur. Méfiance !





Clitocybe orangé

- **Nom latin** : *Hygrophoropsis aurantiaca*
- **Famille** : Hygrophoropsidacées
- **Sporée** : De couleur crème
- **Chapeau** : De 3 à 8 cm. Convexe, puis déprimé en forme de coupe. Surface veloutée et marge enroulée. De couleur jaune orangé.
- **Lames** : Serrées, minces, fourchues et moyennement épaisses. De couleur orangé vif plus foncée que celle du chapeau.
- **Anneau** : Ce champignon est dépourvu d'anneau.
- **Pied** : Mince, plein à l'état juvénile, mais creusé avec l'âge, devenant flasque. De couleur orangée plus foncée que le chapeau.
- **Chair** : Molle, flasque et de consistance spongieuse. De couleur orange pâle et légèrement brunâtre dans le pied. Pas d'odeur.
- **Environnement** : On peut le trouver en groupes sous les pinèdes, sur les tapis d'aiguilles et dans les zones herbeuses.
- **Valeur culinaire** : Tantôt comestible pour les uns, tantôt toxique pour les autres. Son ingestion provoque chez certains des allergies.
- **Risques de confusion** : Appelé « fausse girolle », ce clitocybe est plus proche du clitocybe de l'olivier et du clitocybe illusoire.





Clitocybe géotrope

- **Nom latin** : *Infundibulicybe geotropa* ou *clitocybe geotropa*
- **Famille** : Tricholomatacées
- **Sporée** : Blanche
- **Chapeau** : De 6 à 20 cm. D'abord convexe, puis plat et mamelonné, se creusant en forme de coupe. De couleur jaune pâle à beige.
- **Lames** : Souples, peu serrées, à lamelles intercalées et dont l'insertion se prolonge jusqu'au pied. De couleur crème à beige.
- **Anneau** : Ce champignon est dépourvu d'anneau.
- **Pied** : Allongé, lisse, épais, fibreux, robuste, spongieux et élastique avec l'âge. De couleur similaire à celle du chapeau.
- **Chair** : Ferme, épaisse et élastique. Coriace dans le pied. De couleur blanchâtre. Elle dégage une odeur agréable de foin coupé.
- **Environnement** : On rencontre ce champignon sous la forme de cercles ou de lignes de plusieurs individus dans les bois de feuillus aérés.
- **Valeur culinaire** : C'est un champignon bon comestible à l'état juvénile dont il faut rejeter le pied fibreux et coriace.
- **Risques de confusion** : On peut le confondre avec le clitocybe géant et avec le clitocybe des feuillus, bien plus petit.





Clitopile petite prune

- **Nom latin** : *Clitopilus prunulus*
- **Famille** : Entolomatacées
- **Sporée** : Rose clair à brun rosé terne
- **Chapeau** : De 3 à 15 cm. D'abord convexe, bombé puis étalé. À maturité, en forme d'entonnoir. Blanc velouté ou gris pâle.
- **Lames** : Souples, serrées et dont l'insertion se prolonge sur la base du pied. De couleur blanche, puis rosée avec l'âge.
- **Anneau** : Ce champignon est dépourvu d'anneau.
- **Pied** : Court, trapu et cylindrique. La plupart du temps, il est courbé et excentré. De la même couleur blanche que le chapeau.
- **Chair** : Tendre, molle et fragile. Blanche et jamais véreuse, elle dégage une agréable odeur de farine fraîche caractéristique.
- **Environnement** : On le rencontre en troupes dans les lisières et clairières de feuillus et résineux ainsi que dans les prés.
- **Valeur culinaire** :
C'est un champignon comestible reconnaissable à son odeur de farine fraîche à l'origine de son surnom de meunier.
- **Risques de confusion** :
Attention aux clitocybes blancs très dangereux comme le clitocybe blanc et le clitocybe du bord des routes.





Clitocybe nébuleux

- **Nom latin** : *Clitocybe nebularis*
- **Famille** : Tricholomatacées
- **Sporée** : Blanche à crème
- **Chapeau** : De 6 à 20 cm. Convexe puis s'étalant. En forme de coupe avec mamelon central. De couleur blanc sale, centre plus foncé.
- **Lames** : Serrées, étroites, fines, séparables, larges et dont l'insertion se prolonge sur le pied. De couleur blanchâtre à crème.
- **Anneau** : Ce champignon est dépourvu d'anneau.
- **Pied** : Robuste, épais, renflé à la base, fibreux et élastique. De couleur blanchâtre. Recouvert d'un duvet cotonneux.
- **Chair** : Épaisse. Ferme dans le chapeau, devenant molle en vieillissant. De couleur blanche exhalant une odeur de farine moisie.
- **Environnement** : On peut trouver de nombreux spécimens formant des ronds de sorcières, dans les bois de feuillus et de résineux.
- **Valeur culinaire** : C'est un champignon considéré comme comestible mais souvent responsable de troubles digestifs importants. Prudence !
- **Risques de confusion** : Souvent avec l'entolome livide, toxique voire mortel, le tricholome colombette et le clitopile petite prune.





Coprin chevelu

- **Nom latin** : *Coprinus comatus*
- **Famille** : Coprinacées
- **Sporée** : Noire presque opaque
- **Chapeau** : De 5 à 15 cm. D'abord en fourreau, en cloche, couvert d'écailles blanchâtres, devenant noir et déliquescent à maturité.
- **Lames** : Minces, inégales, serrées et fragiles. Blanchées, rosées, puis noires, elles se liquéfient avec l'âge.
- **Anneau** : Membraneux, mobile, situé bas sur le pied et disparaissant vite. Blanc, rosé, puis taché du liquide noir de la marge.
- **Pied** : Légèrement renflé à la base. D'abord presque entièrement caché dans le chapeau, il est élancé, cylindrique. Blanc rosé.
- **Chair** : Tendre et très mince. Elle est blanche au début, puis rosée et noirâtre à maturité. Odeur faible.
- **Environnement** : Champignon commun présent dans les endroits herbeux et aérés comme les prairies et les champs, hors des bois.
- **Valeur culinaire** : C'est un champignon comestible, très fin, qu'il faut consommer jeune et le jour même. Il se dégrade vite.
- **Risques de confusion** : Avec le coprin noir d'encre, malgré un aspect très différent à l'état juvénile.





Collybie beurrée

- **Nom latin** : *Rhodocollybia butyracea*
- **Famille** : Tricholomatacées
- **Sporée** : Crème rosé pâle
- **Chapeau** : De 4 à 9 cm. Hémisphérique, étalé, puis en forme de coupe. Couleur brune tirant sur le roux. Texture grasse au toucher.
- **Lames** : Assez serrées, larges, échancrées, libres, lisses et à arête crénelée. De couleur blanche puis devenant crème pâle.
- **Anneau** : Ce champignon est dépourvu d'anneau.
- **Pied** : Cylindrique, épais à la base bulbeuse, étroit au sommet, strié et enveloppé d'un fin coton. Plus clair que le chapeau.
- **Chair** : Élastique, peu épaisse, cartilagineuse dans le pied. De couleur blanchâtre. Odeur caractéristique de beurre rance.
- **Environnement** : C'est un champignon que l'on trouve surtout dans les forêts de conifères et quelquefois de feuillus sur sols acides.
- **Valeur culinaire** :
C'est un champignon comestible mais de qualité culinaire médiocre en raison de son odeur rance et de son goût douceâtre.
- **Risques de confusion** : On peut le confondre avec la variété Asema, légèrement plus claire.





Coprin noir d'encre

- **Nom latin** : *Coprinopsis atramentaria*
- **Famille** : Coprinacées
- **Sporée** : Noire
- **Chapeau** : De 5 à 7 cm. D'abord ovoïde, puis conique à convexe. De couleur gris souris striée de blanc. Petites écailles au sommet.
- **Lames** : Serrées, étroites, ventruées, libres et larges. Elles sont blanches devenant noir d'encre en se liquéfiant avec l'âge.
- **Anneau** : Il s'agit d'un petit anneau formant un bourrelet léger à la base du pied du champignon.
- **Pied** : D'abord court et épais, creux et allégé avec l'âge. Élancé, cylindrique et fragile. Blanchâtre en haut, grisâtre en bas.
- **Chair** : Cassante, mince et fragile dans le chapeau, fibreuse dans le pied. D'abord blanche puis noire. Pas d'odeur typique.
- **Environnement** : Très commun, on le trouve en touffes dans les bois clairs et aérés de feuillus ainsi que dans des parcs.
- **Valeur culinaire** :
Attention, c'est un comestible médiocre qui peut devenir toxique si on le consomme avec de l'alcool !
- **Risques de confusion** :
On peut le confondre avec son cousin le coprin chevelu, qui est un très bon comestible.





Cortinaire remarquable

- **Nom latin** : *Cortinarius praestans*
- **Famille** : Cortinariacées
- **Sporée** : Brun-roux
- **Chapeau** : De 10 à 25 cm. Globuleux, arrondi dans sa jeunesse, devenant convexe à maturité. De couleur brun-roux ou cuivré.
- **Lames** : Grandes, serrées, inégales et épaisses. Elles sont de couleur blanchâtre puis lilas à ocre, voire brun rouille.
- **Anneau** : Dépourvu d'anneau. Mais dispose d'une cortine blanc violacé, un voile abondant cachant à l'état juvénile les lames.
- **Pied** : Massif, voire obèse, à l'état juvénile, et bulbeux. Blanc ou lilas en haut du pied. Le bas est recouvert d'écailles.
- **Chair** : Ferme et épaisse. De couleur blanche, ocre dans le bulbe du pied. L'odeur de la chair est subtile et agréable.
- **Environnement** :
On le trouve en groupes et en cercles dans les bois de feuillus mêlés et quelquefois sous des conifères.
- **Valeur culinaire** :
C'est un excellent comestible, considéré comme le meilleur des cortinaires.
- **Risques de confusion** : Avec d'autres cortinaires s'illustrant par leur taille imposante, mais de valeur culinaire nulle.





Cortinaire couleur de rocou

- **Nom latin** : *Cortinarius orellanus*
- **Famille** : Cortinariacées
- **Sporée** : Brun rouillé
- **Chapeau** : De 2 à 10 cm. Convexe à conique. Mamelonné, feutré, finement fibrilleux. De couleur brun-fauve à rouge orangé.
- **Lames** : Épaisses et espacées. Doubles de lamelles dont l'insertion se prolonge sur le pied. De couleur rouge, puis rouille.
- **Anneau** : Dépourvu d'anneau. Mais dispose d'une cortine jaune, un fin voile disparaissant rapidement.
- **Pied** : Ferme, fibrilleux, parfois courbé, cylindrique et s'amincissant à la base. De couleur jaune clair puis taché de rouille.
- **Chair** : De couleur jaune doré, devenant rouille à maturité. Elle dégage une odeur de moisi.
- **Environnement** : Assez rare, il pousse toutefois partout dans les forêts de feuillus et les bois de résineux, appréciant les sols acides.
- **Valeur culinaire** :
Attention, c'est un champignon redoutablement toxique et dont l'ingestion est mortelle car s'attaquant aux reins !
- **Risques de confusion** : Avec le cortinaire très joli et d'autres cortinaires bruns.





Entolome en bouclier

- **Nom latin** : *Entoloma clypeatu*
- **Famille** : Entolomatacées
- **Sporée** : Brun rose
- **Chapeau** : De 2 à 8 cm. D'abord hémisphérique, puis convexe à campanulé étalé. Mamelon marqué. De couleur beige brunâtre.
- **Lames** : Espacées, irrégulières, peu serrées, larges, ventruës et échancrées. De couleur blanchâtre ou grisâtre, devenant rose.
- **Anneau** : Ce champignon est dépourvu d'anneau.
- **Pied** : Cylindrique, élancé, atténué à la base. Plein et ferme. Blanc recouvert de fibrilles brunâtres jaunissant au toucher.
- **Chair** : Compacte, souple et mince. Fibreuse et coriace dans le pied. Blanchâtre tournant à l'ocre. Faible odeur de farine.
- **Environnement** : Très commun, c'est un champignon poussant en groupes d'individus dans l'herbe, les haies d'ormes et sous les rosacées.
- **Valeur culinaire** : C'est un champignon bon comestible et savoureux à condition d'être bien cuit. Il est toxique à l'état cru !
- **Risques de confusion** : On peut le confondre avec l'entolome livide, plus tardif, l'entolome d'avril et l'inocybe de Patouillard.





Entolome livide

- **Nom latin** : *Entoloma sinuatum*
- **Famille** : Entolomatacées
- **Sporée** : Brun rose
- **Chapeau** : De 8 à 20 cm. Convexe, légèrement bosselé ou mamelonné. Surface soyeuse et de couleur blanc crème puis grisâtre.
- **Lames** : Inégales, échancrées autour du pied et libres. D'abord de couleur blanche, puis jaunâtre, enfin rose saumon à maturité.
- **Anneau** : Ce champignon est dépourvu d'anneau.
- **Pied** : Plein et dur. Robuste mais élancé. Cylindrique, souvent courbé et renflé à la base. De couleur blanche à grisâtre.
- **Chair** : Ferme et épaisse. De couleur blanche, elle jaunit à la coupe. Elle dégage une odeur de farine fraîche à l'état juvénile.
- **Environnement** : On le trouve en lisières, en clairières et en bordures de forêts aérées de chênes, charmes, hêtres ou châtaigniers.
- **Valeur culinaire** :
Attention, c'est un champignon très toxique qui peut devenir mortel chez des consommateurs très jeunes ou affaiblis !
- **Risques de confusion** :
Avec le clitocybe nébuleux, le clitopile petite prune et le tricholome colombette.





Galère marginée

- **Nom latin** : *Galerina marginata*
- **Famille** : Cortinariacées
- **Sporée** : Ocre rouille
- **Chapeau** : De 2 à 7 cm. Convexe, légèrement conique. Surface lisse. Allant du jaune, ocre au brun-fauve. Marge striée apparente.
- **Lames** : Peu serrées, libres et dont l'insertion se prolonge sur le pied. D'abord ocre, elles deviennent ensuite brun-fauve.
- **Anneau** : Mince, membraneux et étroit. Orangé à ocre brun. Disparaissant rapidement, il peut porter des restes de voile blanc.
- **Pied** : Cylindrique et fin. Courbé ou droit, en fonction du point d'attache. Crème à ocre sous le chapeau, sombre sous l'anneau.
- **Chair** : Fragile et mince.
De couleur ocre, elle exhale à la coupe une forte odeur de farine fraîche.
- **Environnement** : Il pousse en groupes sur les débris et les souches de bois morts de conifères et de feuillus.
- **Valeur culinaire** :
Attention, c'est un champignon mortel contenant les mêmes toxines que l'amanite phalloïde !
- **Risques de confusion** :
Avec la galère d'automne, poussant sur les feuillus, la pholiote changeante et le clitocybe laqué.





Girolle

- **Nom latin** : *Cantharellus cibarius*
- **Famille** : Cantharellacées
- **Sporée** : Jaune pâle voire crème
- **Chapeau** : De 1 à 12 cm. Convexe à l'état juvénile, puis en entonnoir.
Charnu, se creusant en coupe. Jaune pâle à jaune orangé.
- **Lames** : Pas de lames mais des plis épais, saillants, de la même couleur que le chapeau et dont l'insertion se prolonge sur le pied.
- **Anneau** : Ce champignon est dépourvu d'anneau.
- **Pied** : Charnu, souvent courbé, inégal et devenant plus mince à la base. De couleur jaune lumineux et plus clair à la base.
- **Chair** : Compacte, légèrement fibreuse au niveau du pied et jamais véreuse.
De couleur blanc crème.
Dégageant une odeur fruitée.
- **Environnement** : On la trouve surtout sur la mousse des bois de chênes et de châtaigniers ou de résineux mélangés avec des feuillus.
- **Valeur culinaire** : C'est un excellent comestible, savoureux et très recherché par les amateurs.
Accommodable de bien des façons.
- **Risques de confusion** :
Attention à la confusion avec les toxiques clitocybe de l'olivier, clitocybe illusoire et paxille enroulé !





Gyromitre

- **Nom latin** : *Gyromitra esculenta*
- **Famille** : Helvellacées
- **Sporée** : Blanche avec des gouttes huileuses
- **Chapeau** : Globuleux, sphérique et irrégulier. Soudé au pied et en forme de cervelle. De couleur brun rougeâtre à brun-jaune.
- **Lames** : Pas de lames mais des plis arrondis et lisses qui donnent au chapeau l'aspect d'un cerveau.
- **Anneau** : Ce champignon est dépourvu d'anneau.
- **Pied** : Creux, assez court et épais. Irrégulier et recouvert par les plis du chapeau. Blanchâtre et parfois teinté de rose.
- **Chair** : Cassante, fragile et mince. Blanche, elle est de même couleur que le pied. Son odeur est faiblement fruitée à la coupe.
- **Environnement** :
Grand amateur de sols sableux et acides, on le trouve le plus souvent en altitude et surtout dans les forêts de pins.
- **Valeur culinaire** :
Attention, considéré comestible il y a encore quelques années, c'est en fait un champignon très toxique, parfois mortel.
- **Risques de confusion** : On peut souvent confondre cette « fausse morille » avec la morille commune et la morille ronde.





Gomphide glutineux

- **Nom latin** : *Gomphidius glutinosus*
- **Famille** : Gomphidiacées
- **Sporée** : Noirâtre olivacé
- **Chapeau** : De 5 à 12 cm. Convexe puis s'étalant avec marge enroulée. Recouvert d'un voile visqueux. Gris violacé à gris brunâtre.
- **Lames** : Espacées, épaisses, allant jusqu'à la base et recouvertes d'un voile transparent gluant. Blanches virant au brun foncé.
- **Anneau** : Pas d'anneau marqué, mais présence d'une zone annulaire foncée en haut du pied plus resserrée et tachée par les spores.
- **Pied** : Cylindrique, rétréci au sommet et couvert d'un épais mucus visqueux. De couleur blanche en haut, jaune safran en bas.
- **Chair** : Tendre, épaisse et molle. De couleur blanche, grisâtre chez les spécimens âgés et jaune safran à la base du pied.
- **Environnement** : Commun que l'on peut trouver aussi bien dans les plaines que dans les collines près de conifères.
- **Valeur culinaire** : Assez bon comestible, il est cependant nécessaire d'ôter le voile glutineux du chapeau et le pied pour le manger.
- **Risques de confusion** : On peut le confondre avec un de ses cousins, le gomphide rose, également visqueux.





Helvelle crépue

- **Nom latin** : *Helvella crispa*
- **Famille** : Helvellacées
- **Sporée** : Blanchâtre
- **Chapeau** : De 2 à 7 cm. Constitué de deux à trois lobes irréguliers, collés au pied ou relevés. De couleur blanche à ocre jaune.
- **Lames** : Pas de lames, mais des lobes ressemblant à des chips de couleur crème sur le dessus et ocre jaune à brun sur le dessous.
- **Anneau** : Ce champignon est dépourvu d'anneau.
- **Pied** : Cylindrique, creux, rigide, élancé, fripé et parcouru de sillons irréguliers profonds. De même couleur que le chapeau.
- **Chair** : De consistance un peu élastique, cartilagineuse, cassante, fragile et fine. De couleur blanc cassé. Odeur très agréable.
- **Environnement** : On le rencontre la plupart du temps sous les feuillus, dans les bois de conifères et les talus humides.
- **Valeur culinaire** : Attention, longtemps considéré comme comestible, c'est un champignon toxique à l'état cru et sans saveur !
- **Risques de confusion** : Reconnaissable avec son aspect caractéristique, on peut cependant le confondre avec l'helvelle lactée.





Hygrophore comestible

- **Nom latin** : *Hygrophorus penarius*
- **Famille** : Hygrophoracées
- **Sporée** : Blanche
- **Chapeau** : De 5 à 15 cm. Hémisphérique, puis convexe. Déprimé en forme d'entonnoir. De couleur blanc crème à beige pâle, jaunâtre.
- **Lames** : Espacées, larges, arquées, épaisses et creuses au toucher. De même couleur que le chapeau ou légèrement plus claires.
- **Anneau** : Ce champignon est dépourvu d'anneau.
- **Pied** : Ferme, souvent fuselé, recourbé à la base et trapu. Surface rayée de fibrilles. Blanc, légèrement jaune à la base.
- **Chair** : Compacte, coriace, très dure, très épaisse et assez sèche. De couleur blanchâtre, rosâtre dans le pied. Odeur fruitée.
- **Environnement** : On peut le rencontrer dans les forêts de feuillus, ce champignon appréciant particulièrement les chênes et les hêtres.
- **Valeur culinaire** :
C'est un assez agréable champignon comestible doté d'une chair ferme et savoureusement fruitée.
- **Risques de confusion** :
On peut le confondre avec l'hygrophore ivoire, avec le tricholome colombette et avec le tricholome blanc.





Hygrophore des prés

- **Nom latin** : *Cuphophyllus pratensis* ou *hygrocybe pratensis*
- **Famille** : Hygrophoracées
- **Sporée** : Blanche
- **Chapeau** : De 4 à 8 cm. Convexe, campanulé puis étalé. Plus ou moins mamelonné. En forme de toupie. De couleur fauve orangé.
- **Lames** : Épaisses, larges, espacées, réunies à la base. De couleur blanc crème à ocre rosé. Plus pâles que le chapeau.
- **Anneau** : Ce champignon est dépourvu d'anneau.
- **Pied** : Cylindrique, plein, légèrement courbé, aminci et fibrilleux à la base. De couleur similaire à celle du chapeau.
- **Chair** : Ferme mais fragile.
Lisse pouvant devenir fibrilleuse. De couleur orangé pâle sous le chapeau, crème à blanche ailleurs.
- **Environnement** : C'est un champignon de plus en plus rare qui pousse, comme son nom l'indique, dans les prés, pelouses et pâtures.
- **Valeur culinaire** : C'est un comestible réputé et très recherché par les amateurs de champignon pour sa saveur et son odeur agréables.
- **Risques de confusion** :
On peut le confondre avec son cousin l'hygrophore des bois, comestible et au chapeau couvert de fibrilles.





Hydne roussissant

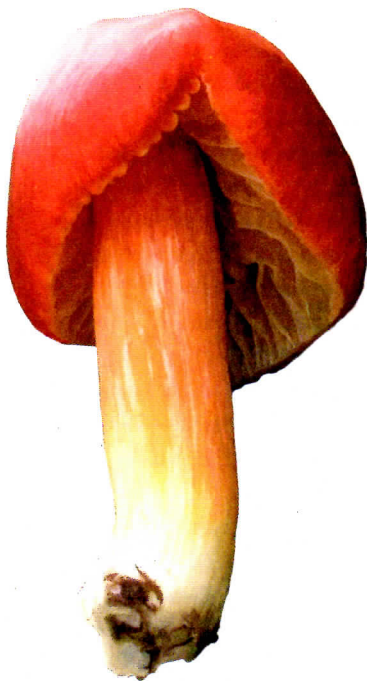
- **Nom latin** : *Hydnum rufescens*
- **Famille** : Hydnacées
- **Sporee** : De couleur blanche, crème
- **Chapeau** : De 3 à 15 cm. D'abord convexe, s'étalant rapidement. Irrégulier et bosselé. De couleur jaune orangé à roux orangé.
- **Lames** : Des aiguillons serrés, séparables et se prolongeant sur le pied. Blancs devenant oranges à roussâtres en vieillissant.
- **Anneau** : Ce champignon est dépourvu d'anneau.
- **Pied** : Ferme, long, charnu et plein. Centré, sinueux et difforme. Blanchâtre, plus clair que le chapeau, puis roussissant.
- **Chair** : Épaisse, ferme et cassante. De couleur blanche, devenant jaune orangé à la coupe. Elle dégage un parfum agréable.
- **Environnement** : C'est un champignon qui pousse surtout dans les sous-bois de résineux et que l'on trouve aussi sous les hêtres.
- **Valeur culinaire** : C'est un champignon comestible, à consommer jeune et toutefois moins savoureux que son proche cousin le pied-de-mouton.
- **Risques de confusion** : On peut le confondre avec son cousin le pied-de-mouton ou, en altitude, avec le polypore des brebis.





Hygrophore rouge ponceau

- **Nom latin** : *Hygrocybe punicea*
- **Famille** : Hygrophoracées
- **Sporée** : Blanches
- **Chapeau** : De 5 à 13 cm. Forme conique à convexe. Charnu, bosselé. Surface lisse et brillante. De couleur rouge à brun rougeâtre.
- **Lames** : Fragiles, libres, espacées. De couleur blanche ou jaune soufre, puis rougeâtre comme la couleur écarlate du chapeau.
- **Anneau** : Ce champignon est dépourvu d'anneau.
- **Pied** : Creux et assez robuste. Souvent torsadé et fibrilleux. De la même couleur que le chapeau. Base blanche finement rayée.
- **Chair** : Fragile et peu épaisse. Blanche ou de même couleur que celle du pied. Elle ne dégage pas d'odeur remarquable.
- **Environnement** : De plus en plus rare, l'espèce pousse en petites colonies dans l'herbe des prés et des pâturages, surtout en montagne.
- **Valeur culinaire** : C'est un champignon comestible à la chair douce que l'on peut déguster cru ou sauté au beurre ou à l'huile.
- **Risques de confusion** : Avec d'autres hygrophores comestibles plus petits comme l'hygrophore cocciné ou l'hygrophore vermillon.



Inocybe de Patouillard

- **Nom latin** : *Inocybe erubescens* ou *patouillardii*
- **Famille** : Cortinariacées
- **Sporée** : Brun tabac
- **Chapeau** : De 3 à 9 cm. Conique au début, puis en cloche. Étalé et mamelonné. Couleur blanche ou jaune pâle rougissant au toucher.
- **Lames** : Serrées et libres. De couleur blanche ou rosée dans un premier temps, elles deviennent brunes voire ocre, avec des taches de rouge.
- **Anneau** : Ce champignon est dépourvu d'anneau.
- **Pied** : Robuste, trapu, cylindrique et parfois irrégulier. Couleur blanche, se tachant de rouge. Fin voile blanc disparaissant.
- **Chair** : Ferme et fibreuse. De couleur blanche et rosissant légèrement dans le pied à la cassure. Dégageant une odeur fruitée.
- **Environnement** : On le trouve la plupart du temps en groupes dans les bois feuillus, surtout de hêtres, et également dans les parcs.
- **Valeur culinaire** : Attention, c'est un champignon toxique qui peut s'avérer parfois mortel si ingéré en trop grande quantité !
- **Risques de confusion** :
On peut le confondre avec le tricholome de la Saint-George et l'entolome en bouclier, tous deux comestibles.





Lacrymaire velouté

- **Nom latin** : *Psathyrella lacrymabunda*
- **Famille** : Psathyrellacées
- **Sporée** : Noire
- **Chapeau** : De 2 à 12 cm. Convexe, s'étalant, velouté et mamelonné. De couleur brun ocre à fauve. Recouvert de fibrilles laineuses.
- **Lames** : Marbrées, serrées, échancrées et irrégulières. De couleur brunâtre devenant noirâtre. Larmoyant des gouttelettes, jeune.
- **Anneau** : L'anneau a l'aspect d'un voile léger disparaissant très vite. De couleur brun noirâtre à noire.
- **Pied** : Fibreux sous la zone annulaire, écailleux, creux et très cassant. De couleur blanchâtre. Roux à la base du pied.
- **Chair** : Cassante, peu épaisse, de consistance fragile. De couleur beige à brunâtre. Elle dégage une odeur fongique subtile.
- **Environnement** : On le trouve en petites touffes d'individus sur les chemins forestiers, aux bords des routes et dans les prairies.
- **Valeur culinaire** : Champignon à la saveur amère se consommant très frais, uniquement à l'état juvénile.
- **Risques de confusion** : On peut le confondre avec la psathyrelle enflammée, de couleur plus vive, roux orangé.





Lactaire à lait abondant

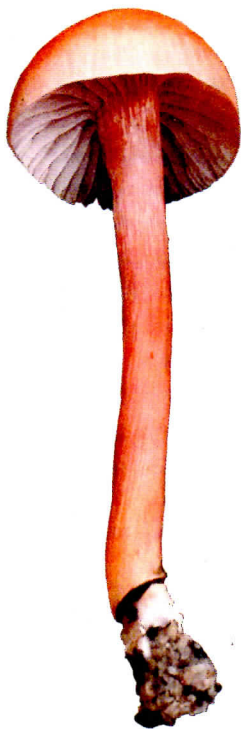
- **Nom latin** : *Lactarius volemus*
- **Famille** : Russulacées
- **Sporée** : Blanche
- **Chapeau** : De 5 à 15 cm. Convexe à légère dépression centrale. Marge enroulée et ondulée. De couleur brun à ocre ou brun orangé.
- **Lames** : Serrées, étroites, parfois fourchues et épaisses. De couleur crème à jaune d'ocre pâle. Se tachant de brun au toucher.
- **Anneau** : Ce champignon est dépourvu d'anneau.
- **Pied** : Cylindrique, robuste et plein. De couleur jaune doré. Légèrement plus jaunâtre au sommet. Parfois teinté de brun roux.
- **Chair** : Épaisse, dure et cassante. De couleur blanche, elle brunit légèrement à la coupe. Elle exsude abondamment un lait blanc.
- **Environnement** : C'est un lactaire appréciant les bois feuillus et aimant particulièrement se développer à proximité de chênes ou hêtres.
- **Valeur culinaire** : Champignon comestible médiocre, sa chair dégage une odeur de caoutchouc qui pourra déplaire à certains.
- **Risques de confusion** : On peut le confondre avec d'autres lactaires, à commencer par le lactaire délicieux ou le lactaire sanguin.





Laccaire laqué

- **Nom latin** : *Laccaria laccata*
- **Famille** : Tricholomatacées
- **Sporée** : Blanche
- **Chapeau** : De 2 à 6 cm. Petit, convexe puis plat. Déprimé au centre. Surface membraneuse et écailleuse. Du rose pourpre au brun.
- **Lames** : Épaisses, espacées, peu nombreuses et inégales. De couleur rose brunâtre pâle à ocracé rosâtre pâle.
- **Anneau** : Ce champignon est dépourvu d'anneau.
- **Pied** : Long, cylindrique, souple, mince, coriace et fibreux. D'abord plein, devenant creux. De même couleur que le chapeau.
- **Chair** : Tendre et mince dans le chapeau, coriace et fibrilleuse dans le pied. De couleur rosâtre à rougeâtre. Odeur faible.
- **Environnement** : Champignon courant, il pousse dans les bois humides de conifères et de feuillus, appréciant les sols très humides.
- **Valeur culinaire** : C'est un champignon comestible mais sans saveur particulière et dont il faut laisser le pied de côté, trop coriace.
- **Risques de confusion** : Confusions possibles avec la galère marginée, mortelle, le laccaire semblable et le clitocybe laqué bicolore.





Lactaire à toison

- **Nom latin** : *Lactarius torminosus*
- **Famille** : Russulacées
- **Sporée** : Jaunâtre pâle
- **Chapeau** : De 4 à 12 cm. Hémisphérique, convexe et s'étalant en se creusant. De couleur rose orangé. Couvert d'une toison laineuse.
- **Lames** : Fines, serrées, étroites et descendant sur le pied. De couleur crème ocre rosé pâle à ocre rosé saumon clair.
- **Anneau** : Ce champignon est dépourvu d'anneau.
- **Pied** : Cylindrique, ferme, duveteux, plein jeune et se creusant avec l'âge. De couleur similaire ou plus pâle que le chapeau.
- **Chair** : Compacte, épaisse, dure et cassante. De couleur blanchâtre à rose orangé. Elle exsude un lait blanc à la coupe.

• Environnement :

C'est un champignon que l'on peut croiser la plupart du temps dans les bois de feuillus, à proximité de bouleaux.

• Valeur culinaire :

Attention, ce champignon toxique est surnommé à raison « le lactaire à coliques » car il provoque des gastroentérites.

• Risques de

confusion : Bien que la toison de son chapeau permet de l'identifier vite, on peut le confondre avec d'autres lactaires.





Lactaire délicieux

- **Nom latin** : *Lactarius deliciosus*
- **Famille** : Russulacées
- **Sporée** : Blanche
- **Chapeau** : De 5 à 15 cm. Charnu, convexe avec dépression centrale. Marge enroulée, puis en entonnoir. Jaune orangé à rouge brique.
- **Lames** : Fragiles, fines, serrées et dont l'insertion se prolonge sur le pied. Jaune orangé à orange. Verdissant aux blessures.
- **Anneau** : Ce champignon est dépourvu d'anneau.
- **Pied** : Court, dur, cassant, trapu et robuste. Cyindrique, il est élargi en haut. Un peu plus clair que la couleur du chapeau.
- **Chair** : Ferme, dure et cassante. De couleur blanche, devenant orange, verdissant à la coupe. Elle dégage une odeur fruitée.
- **Environnement** : Champignon méridional et courant, on le trouve surtout dans les pinèdes du midi de la France sur sol acide et humide.
- **Valeur culinaire** :
Ce champignon comestible exsude un lait orangé et doit être dégusté jeune. Il contient un pigment colorant les urines.
- **Risques de confusion** :
Avec le lactaire de l'épicéa et le lactaire sanguin.





Lactaire roux

- **Nom latin** : *Lactarius rufus*
- **Famille** : Russulacées
- **Sporée** : Blanchâtre
- **Chapeau** : De 3 à 10 cm. Convexe, puis s'étalant. Avec dépression et mamelon. Surface ridée et bosselée. Ocre sombre à brun rouge.
- **Lames** : Assez serrées, fines et à lamelles intercalées. De couleur crème ivoire devenant ocracé brun pâle en vieillissant.
- **Anneau** : Ce champignon est dépourvu d'anneau.
- **Pied** : Cylindrique et de longueur égale ou à peine supérieure au diamètre du chapeau. Plus clair que le chapeau. Base blanche.
- **Chair** : Blanche pâle, elle est roussâtre sous le chapeau. Elle exsude un lait blanc abondant et immuable. Légère odeur âcre.
- **Environnement** :
Ce champignon pousse en troupes de plusieurs individus sur sols acides et siliceux appréciant les conifères et bouleaux.
- **Valeur culinaire** :
C'est un champignon non toxique mais impropre à la consommation en raison de l'amertume soutenue de sa chair.
- **Risques de confusion** :
On peut notamment le confondre avec l'un de ses cousins, le lactaire camphré, comestible médiocre.





Lactaire sanguin

- **Nom latin** : *Lactarius sanguifluus*
- **Famille** : Russulacées
- **Sporée** : Blanchâtre
- **Chapeau** : De 5 à 14 cm. Charnu, concave avec dépression centrale. Marge enroulée, puis en entonnoir. Orange pâle zoné de rouge.
- **Lames** : Serrées et dont l'insertion se prolonge sur le pied. Orangées à reflets roses avec des taches vineuses. Lait rouge sang.
- **Anneau** : Ce champignon est dépourvu d'anneau.
- **Pied** : Massif, cylindrique, creux et assez épais. Orangé de la même couleur que les lames. Ponctué de fossettes plus sombres.
- **Chair** : Ferme, à l'état juvénile. Fragile et cassante. De couleur orange carotte plus sombre que le chapeau, elle dégage un parfum fruité.
- **Environnement** : Champignon méridional que l'on trouve assez peu souvent dans le nord et communément dans le sud dans les pinèdes.
- **Valeur culinaire** : Considéré par certains comme le meilleur des lactaires. Excellent comestible, il se consomme surtout poêlé ou au grill.
- **Risques de confusion** : Confusion possible avec le lactaire délicieux qui se révèle, malgré son nom, moins goûteux que son cousin.





Langue de bœuf

- **Nom latin** : *Fistulina hepatica*
- **Famille** : Fistulinacées
- **Sporée** : Ocre pâle, voire rose
- **Chapeau** : De 7 à 30 cm. En forme de langue. Gluant par temps humide. Rouge sang, fonçant avec l'âge. Recouvert de fines aspérités.
- **Lames** : Pas de lames mais des tubes sur la face inférieure. Fins, contigus et non soudés. Couleur jaunâtre virant au rougeâtre.
- **Anneau** : Ce champignon est dépourvu d'anneau.
- **Pied** : Presque inexistant. Parfois absent. Il est court, peu marqué car dans le prolongement et de même couleur que le chapeau.
- **Chair** : Tendre, molle et juteuse. De couleur rouge, zébrée de lignes pâles. Elle exsude un lait rouge à la coupe. Odeur fruitée.
- **Environnement** : C'est une espèce de champignon parasitant la plupart du temps des chênes et des châtaigniers vivants.
- **Valeur culinaire** : Avec sa chair tendre et juteuse ressemblant à du steak, c'est un bon comestible à l'état juvénile.
- **Risques de confusion** : Avec son aspect caractéristique, la fistuline hépatique, ou « langue de bœuf », est facilement identifiable.





Lépiote brun-incarnat

- **Nom latin** : *Lepiota brunneo-incarnata*
- **Famille** : Lépiotacées
- **Sporée** : Blanche
- **Chapeau** : De 3 à 7 cm. Convexe puis étalé, mamelonné et charnu. Brune au centre, plus claire à la marge. Petites écailles brunes.
- **Lames** : Elles sont libres et ventruës. De couleur blanche puis devenant ocre à jaunâtre clair en vieillissant.
- **Anneau** : Un anneau fragile, léger, simple, non coulissant et disparaissant assez vite. En forme de bourrelet réduit.
- **Pied** : Assez court et cylindrique. Légèrement renflé à la base. Blanc, lavé de rosé, au-dessus de l'anneau et brun dessous.
- **Chair** : Blanche avec des reflets roses. Elle dégage une légère odeur de fruit.
- **Environnement** :
Assez rare, on le trouve souvent dans des bois aérés et leurs lisières ainsi que dans des espaces herbeux.
- **Valeur culinaire** :
Attention, c'est un champignon toxique et mortel qui déclenche un syndrome phalloïdien particulièrement dur !
- **Risques de confusion** : Avec la lépiote brun lilas et l'agaric champêtre. Méfiance !





Lépiote excoriée

- **Nom latin** : *Macrolepiota excoriata* ou *lepiota excorcia*
- **Famille** : Lépiotacées
- **Sporée** : Blanches à crème brunâtre
- **Chapeau** : De 5 à 10 cm. D'abord ovoïde, puis convexe, légèrement mamelonné. De couleur blanchâtre à crème. Peluches crème à ocre.
- **Lames** : Libres, serrées, fourchues, écartées du pied et fines. De couleur blanchâtre à crème, rougissant avec l'âge.
- **Anneau** : Anneau simple, membraneux, libre, peu épais et coulissant. De couleur blanchâtre et brunissant à l'extérieur.
- **Pied** : Robuste, fibreux et élancé. Cylindrique mais renflé à la base. De couleur blanche puis brunissant.
- **Chair** : Ferme dans le chapeau, fibrilleuse dans le pied. De couleur blanche immuable. Faible parfum.
- **Environnement** : Commun dans le Sud, on le trouve sur des surfaces herbues, dans les clairières, prairies ou en lisière de forêt.
- **Valeur culinaire** : C'est un champignon comestible de qualité assez médiocre, qu'il vaut mieux consommer sans le pied.
- **Risques de confusion** : Avec la lépiote châtain, la lépiote crêtée et la lépiote à spores ventruées.





Marasme d'Oréade

- **Nom latin** : *Marasmius oreades*
- **Famille** : Marasmiacées
- **Sporée** : Blanchâtre
- **Chapeau** : De 2 à 8 cm. D'abord conique, puis s'ouvrant et devenant ondulé avec un mamelon central. De couleur beige à fauve.
- **Lames** : Grandes, épaisses, espacées et libres. De couleur blanchâtre à ocre, plus claire que celle du chapeau.
- **Anneau** : Ce champignon est dépourvu d'anneau.
- **Pied** : Long, cylindrique, fin et rigide. Élastique, on peut le tordre sans le casser. Il est de la même couleur que le chapeau.
- **Chair** : Ferme, épaisse au centre et mince sur la marge juteuse. Fibreuse dans le pied. De couleur blanche. Odeur d'amande amère.
- **Environnement** : Ce champignon pousse en groupes en territoires herbeux, dans les prairies, dans les prés, dans les chemins et sentiers.
- **Valeur culinaire** : C'est un excellent comestible que l'on cuisine généralement pour aromatiser poissons et viandes, ou en omelette.
- **Risques de confusion** : Attention aux panéoles des moissons qui se glissent souvent au milieu des groupes de marasmes des Oréades !





Lépiote élevée

- **Nom latin** : *Macrolepiota procera*
- **Famille** : Lépiotacées
- **Sporée** : Blanche
- **Chapeau** : De 10 à 25 cm. D'abord ovoïde, puis convexe, en s'étalant en ombrelle. Blanchâtre à brun. Recouvert d'écailles brunes.
- **Lames** : Serrées, libres, larges et écartées du pied. De couleur blanche, puis crème lorsque le chapeau s'aplanit.
- **Anneau** : Double, floconneux, coulissant, frangé et découpé au bord. Blanc dessus, brun dessous.
- **Pied** : Élevé, fin, creux et fibreux. Bulbeux à la base. De couleur brune. Recouvert d'écailles ocre ou brunâtres.
- **Chair** : Tendre dans le chapeau, ferme dans le pied. De couleur blanc rosé immuable à la cassure. Dégageant une odeur fruitée.
- **Environnement** : On le trouve parfois en grandes troupes dans les sous-bois dégagés, en bordure de haies, en prairies ou dans les prés.
- **Valeur culinaire** : Surnommé coulemelle, c'est un bon comestible à l'état juvénile à condition de rejeter son pied trop coriace.
- **Risques de confusion** : Avec la lépiote brun-incarnat, mortelle, avec la lépiote déguenillée et avec la lépiote fuligineuse.





Morille commune

- **Nom latin** : *Morchella vulgaris* ou *esculenta*
- **Famille** : Morchellacées
- **Sporée** : Crème à brun pâle
- **Chapeau** : De 2 à 15 cm. De forme globuleuse ou allongée. Creusé d'alvéoles profondes et irrégulières. De noirâtre au gris brun.
- **Lames** : Ce champignon est dépourvu de lames en raison de son chapeau composé d'alvéoles dont le bord est toujours plus pâle.
- **Anneau** : Ce champignon est dépourvu d'anneau.
- **Pied** : Il est soudé au chapeau. Cylindrique, creux et s'élargissant vers la base du pied. De couleur blanche à crème.
- **Chair** : Ferme, souple, à peine élastique. Elle est de couleur blanche à légèrement ocre. Agréable parfum fongique.
- **Environnement** : On trouve des morilles communes dans des zones herbeuses et humides, dans des bois aérés et souvent parmi les ficiaires.
- **Valeur culinaire** : Excellent très cuit. Il est toxique à l'état cru. Il prend toute sa saveur avec des plats en sauces ou bien séché.
- **Risques de confusion** : Avec le gyromitre, mortel, ou avec d'autres morilles comestibles. Méfiance !





Morille des jardins

- **Nom latin** : *Morchella hortensis*
- **Famille** : Morcellacées
- **Sporée** : Blanche
- **Chapeau** : De 5 à 15 cm. Oblong, puis ovoïde allongé. Creusé d'alvéoles étroites et sinueuses. De couleur noir velouté à brun noir.
- **Lames** : Ce champignon est dépourvu de lames en raison de son chapeau formé d'alvéoles sombres irrégulières, frisées et carrées.
- **Anneau** : Ce champignon est dépourvu d'anneau.
- **Pied** : Soudé au chapeau. Cylindrique, court, creux et s'élargissant vers la base du pied. De couleur blanc ocracé à crème.
- **Chair** : Tenace, tendre et mince. De couleur blanchâtre ou grisâtre. Pas d'odeur particulièrement caractéristique.
- **Environnement** : C'est un champignon que l'on trouve non seulement dans les jardins, mais aussi dans les parcs et dans les tas d'ordures.
- **Valeur culinaire** : Comme toutes les morilles, c'est un très bon champignon à condition d'être bien cuit car toxique à l'état cru.
- **Risques de confusion** : On peut la confondre avec d'autres morilles, toutes comestibles cuites, ainsi qu'avec la mortelle gyromitre.





Lépiote déguenillée

- **Nom latin** : *Chlorophyllum rhacodes* ou *Macrolepiota rhacodes*
- **Famille** : Lépiotacées
- **Sporée** : Blanche
- **Chapeau** : De 5 à 20 cm. D'abord ovoïde, puis en parasol à maturité. De couleur brun clair avec écailles beiges à gris brunâtre.
- **Lames** : Ventrues, libres, fines et serrées. Blanches puis gris brunâtre, devenant roses à rouges au toucher.
- **Anneau** : Double, épais, membraneux et persistant, blanc sur le dessus et grisâtre, puis roussâtre en dessous.
- **Pied** : Grand, droit, lisse et creux. Base bulbeuse souvent importante. De couleur blanc sale à blanc gris, devenant brun.
- **Chair** : Ferme dans le pied, molle dans le chapeau. De couleur blanche, rougissant à la coupe. Elle dégage une odeur agréable.
- **Environnement** : On la trouve dans les bois clairs et les clairières de feuillus et de pins, dans les prés, champs, parcs et jardins.
- **Valeur culinaire** : Champignon comestible, il faut le consommer jeune et rejeter son pied coriace et provoquant des indigestions.
- **Risques de confusion** : Attention aux lépiotes de petite taille comme la lépiote brun-incarnat et la lépiote vénéneuse !





Morille élevée

- **Nom latin** : *Morchella elata*
- **Famille** : Morcellacées
- **Sporée** : Blanche
- **Chapeau** : De 6 à 12 cm. De forme ogivale ou cylindrique. Creusé d'alvéoles profondes et irrégulières. De couleur ocracé olivâtre.
- **Lames** : Ce champignon est dépourvu de lames en raison de son chapeau composé d'alvéoles noirâtres amples et rectangulaires.
- **Anneau** : Ce champignon est dépourvu d'anneau.
- **Pied** : Soudé au chapeau. Cylindrique, creux et s'élargissant vers la base du pied. De couleur gris ocracé parfois sillonné.
- **Chair** : Tenace, tendre et mince. De couleur blanchâtre ou grisâtre. Pas d'odeur particulièrement caractéristique.
- **Environnement** : C'est un champignon assez courant que l'on trouve plus particulièrement en altitude sous les conifères de montagne.
- **Valeur culinaire** : Comme toutes les morilles, c'est un très bon champignon à condition d'être bien cuit car toxique à l'état cru.
- **Risques de confusion** : En raison de son habitat, peu de confusions avec une autre morille. Attention à la mortelle gyromitre !





Nonette voilée

- **Nom latin** : *Suillus luteus* ou *Boletus luteus*
- **Famille** : Boletacées
- **Sporée** : Brun ocre
- **Chapeau** : De 5 à 12 cm. Hémisphérique puis convexe. Surface fragile, brillante et visqueuse. Brun-roux à brun chocolat.
- **Lames** : Pas de lames mais des tubes étroits. D'abord de couleur jaune devenant verdâtre. Les tubes sont cachés par une cortine blanche.
- **Anneau** : Membraneux et large. De couleur blanchâtre devenant brun lilas à brun violacé. Accompagné d'un voile partiel blanchâtre.
- **Pied** : Massif, court, cylindrique et plein. Couleur blanchâtre à jaunâtre. Granuleux au sommet. Plus clair à la base.
- **Chair** : Tendre, imbibée d'eau et molle. De couleur blanchâtre ou jaunâtre, immuable. Elle dégage une odeur fruitée.
- **Environnement** : Il pousse en groupes clairsemés dans des zones herbeuses des bois de conifères.
- **Valeur culinaire** : C'est un bon comestible, après avoir enlevé la cuticule visqueuse du chapeau, qu'on peut cuisiner en potage ou crèmes.
- **Risques de confusion** : Avec le bolet élégant ou encore le bolet granulé, tous deux comestibles.





Panéole des moissons

- **Nom latin** : *Panaeolus foenisecii*
- **Famille** : Panaeolus
- **Sporée** : Brun noirâtre
- **Chapeau** : De 1 à 3 cm. Hémisphérique à conique ou convexe. Craquelé. De couleur beige rosâtre par temps sec, ocracé à l'humidité.
- **Lames** : Les lames sont nuageuses, la maturation des spores se fait par plages. De couleur brun clair se tachant de brun foncé.
- **Anneau** : Ce champignon est dépourvu d'anneau.
- **Pied** : Long, élancé, mince et recouvert de fines gouttelettes devenant noires par les spores. De couleur blanchâtre à beige.
- **Chair** : Mince et fine. Elle change d'aspect en fonction de l'humidité. Pas d'odeur ou saveur particulièrement caractéristiques.
- **Environnement** : Petit champignon assez commun, on le trouve dans les prairies, aux bords des chemins et sur les pelouses.
- **Valeur culinaire** : C'est un champignon très toxique et hallucinogène contenant des composés indoliques potentiellement dangereux.
- **Risques de confusion** : Attention, la panéole des moissons se mêle très souvent à des groupes de marasmes des Oréades. Prudence !





Oreille-de-lièvre

- **Nom latin** : *Otidea onotica*
- **Famille** : Otidéacées
- **Sporée** : Blanche, avec deux gouttes huileuses
- **Chapeau** : De 3 à 10 cm. En forme d'oreille fendue à la base ou de feuille plus ou moins ouverte. De couleur citron à jaune orangé.
- **Lames** : Pas de lames mais une oreille. Extérieur jaune citron à jaune orangé, intérieur plus orangé avec des reflets rosâtres.
- **Anneau** : Ce champignon est dépourvu d'anneau.
- **Pied** : Mince, très court, généralement à l'aspect duveteux, légèrement feutré et enfoncé dans le sol.
De couleur blanchâtre.
- **Chair** : Très fine, de consistance fragile et très ténue. De couleur pâle. Son odeur, tout comme sa saveur, est assez discrète.
- **Environnement** : C'est une espèce que l'on trouve souvent sur la terre, dans les bois de feuillus et de conifères, à l'abri du soleil.
- **Valeur culinaire** :
Champignon non toxique, il n'est cependant pas considéré comestible en raison de la qualité élastique de sa chair.
- **Risques de confusion** :
Facilement identifiable, on peut le confondre avec d'autres espèces de la famille des otidéacées.





Petit gris

- **Nom latin** : *Tricholoma myomyces* ou *terreum*
- **Famille** : Tricholomatacées
- **Sporée** : Blanche
- **Chapeau** : De 4 à 8 cm. D'abord conique puis convexe, devenant ondulé. Surface sèche et épaisse, couverte d'écailles gris souris.
- **Lames** : Inégales, ni serrées ni espacées, fourchues et fragiles. D'abord blanchâtre, puis gris pâle, puis grises, terreuses.
- **Anneau** : Ce champignon est dépourvu d'anneau.
- **Pied** : Droit ou ondulé, ferme, sec et lisse. Court et trapu. Soyeux et de couleur blanchâtre, parfois grisonnant légèrement.
- **Chair** : De consistance fragile et assez mince. De couleur blanche grisonnante. Elle dégage une fine odeur fongique.
- **Environnement** : On trouve ce champignon dans les bois de résineux, en bordure de lisières, appréciant les sols calcaires et sableux.
- **Valeur**

culinaire :

C'est un champignon comestible assez bien apprécié dans le sud de la France.

Risques de confusion :

Attention à ne pas le confondre avec le tricholome tigré qui provoque des maux de ventre !





Pézize orangée

- **Nom latin** : *Aleuria aurantia*
- **Famille** : Pézizacées
- **Sporee** : Blanche avec des gouttes huileuses
- **Chapeau** : De 1 à 10 cm. En forme de petites coupes ou pétales. Recroquevillé ou étalé asymétrique. De couleur orange vif brillant.
- **Lames** : Ce champignon n'a pas de lames. Il a une face intérieure orange vif, plus ou moins orangée. L'extérieur est plus clair.
- **Anneau** : Ce champignon est dépourvu d'anneau.
- **Pied** : Cette espèce de champignon est complètement dépourvue de pied. Elle est directement fixée au sol.
- **Chair** : Fragile, fine et cassante. Elle est de même couleur que la partie extérieure du champignon. Pas d'odeur caractéristique.
- **Environnement** : C'est un champignon que l'on trouve en colonie de deux à trois spécimens sur sols nus et chemins bordés de châtaigniers.
- **Valeur culinaire** :
Champignon comestible mais peu goûteux, c'est le seul des pézizes qui soit comestible aussi bien cuit que cru.
- **Risques de confusion** : Malgré son apparence singulière, on peut le confondre avec la pézize coccinée, qui pousse au début de l'hiver.





Pézize veinée

- **Nom latin** : *Disciotis venosa*
- **Famille** : Morchellacées
- **Sporée** : De couleur crème
- **Chapeau** : De 5 à 15 cm. Forme veinée, étalée, similaire à une coupe. De couleur brun fauve à l'intérieur et crème à l'extérieur.
- **Lames** : Ce champignon n'a pas de lames. Sa face intérieure est brune à brun foncé, sa face extérieure est pâle à blanchâtre.
- **Anneau** : Ce champignon est dépourvu d'anneau.
- **Pied** : Trapu, plissé, bien enterré et fixé au sol où il s'accroche. De couleur blanchâtre similaire à l'extérieur.
- **Chair** : Très cassante, voire croquante. De couleur blanche devenant beige en vieillissant. Elle dégage une odeur d'eau de javel.

- **Environnement** :

On peut rencontrer ce champignon peu courant dans les zones humides des bois de feuillus, à proximité de ruisseaux.

- **Valeur culinaire** :

C'est un bon comestible dont la forte odeur d'eau de Javel disparaît après une cuisson prolongée.

- **Risques de confusion** :

Champignon que l'on ne peut pas confondre avec un autre, mais qui annonce l'arrivée prochaine de morilles.





Pholiote du peuplier

- **Nom latin** : *Agrocybe aegerita*
- **Famille** : Bolbitiacées
- **Sporée** : Brun argile
- **Chapeau** : De 3 à 15 cm. D'abord globuleux, puis hémisphérique, pour s'étaler en vieillissant. De couleur beige avec centre brun.
- **Lames** : Soudées, serrées et adhérentes. De couleur crème devenant beige à brun clair à maturité.
- **Anneau** : Large et retombant membraneux. Blanc et charnu. Situé très haut sur le pied. Peut disparaître sur les spécimens âgés.
- **Pied** : Fibreux et recourbé vers le haut. Long et cylindrique. Blanc soyeux marqué par des fibrilles brunes.
- **Chair** : Blanche, assez ferme et épaisse. Elle exhale des parfums fruités à l'état juvénile et des odeurs de bois en vieillissant.
- **Environnement** : Comme son nom l'indique, il se développe sur les souches de peupliers, mais aussi de saules, d'ormes et de sureaux.
- **Valeur culinaire** : Très connu dans le sud de la France, c'est un champignon comestible apprécié pour son goût de noisette.
- **Risques de confusion** : Il n'y a pas de confusion possible avec d'autres champignons.





Pholiote ridée

- **Nom latin** : *Cortinarius caperatus* ou *Rozite Caperata*
- **Famille** : Cortinariacées
- **Sporée** : Brun rouille
- **Chapeau** : De 5 à 12 cm. Convexe puis s'aplanissant. Souvent mamelonné. Jaunâtre à brun chaud. Surface plissée ou ridée.
- **Lames** : Serrées, inégales, ondulées et fortement dentelées. De couleur crème brunâtre devenant plus foncée en vieillissant.
- **Anneau** : Anneau double et persistant. Il est membraneux et mou. Blanc souvent teinté de taches jaunâtres.
- **Pied** : Épais, cylindrique, fibreux et souvent bulbeux à la base. Peluché au-dessus de l'anneau. De couleur blanche à jaune.
- **Chair** : Molle, cassante et colorant l'eau en jaune. Fibreuse dans le pied. De couleur blanc crème. Douce odeur agréable.
- **Environnement** : On trouve ce champignon surtout en montagne, la plupart du temps sous des conifères et quelquefois sous des feuillus.
- **Valeur culinaire** : Considéré comme bon comestible à l'état juvénile et très recherché par les amateurs.
- **Risques de confusion** : On peut le confondre avec le cortinaire clair et avec de jeunes agarics ou lépiotes.





Pied violet

- **Nom latin** : *Lepista saeva* ou *personata*
- **Famille** : Tricholomatacées
- **Sporée** : Rose pâle
- **Chapeau** : De 7 à 15 cm. D'abord convexe puis s'étalant. Marge enroulée puis ondulée. De couleur gris beige rosé pâle à gris brun.
- **Lames** : Serrées, échanquées sur le pied, à lamelles intercalées et facilement séparables du chapeau. Blanchâtres à brunâtres.
- **Anneau** : Ce champignon est dépourvu d'anneau.
- **Pied** : Épais, court et renflé à la base. Fibrilleux et pelucheux. Teinté d'un violet soutenu avec des stries blanches.
- **Chair** : Épaisse et tendre dans le chapeau, fibreuse dans le pied. Blanchâtre virant au brun clair à la coupe. Odeur agréable.
- **Environnement** : Ce champignon pousse en petits groupes ou en ronds de sorcières sur des sols calcaires hors des forêts.
- **Valeur culinaire** :

Champignon bon comestible, apprécié pour son parfum fruité, nécessitant cependant une longue cuisson avant ingestion.

- **Risques de confusion** :

Facilement identifiable, on peut toutefois le confondre avec le pied bleu ainsi que le tricholome sordide.





Pleurote en forme d'huître

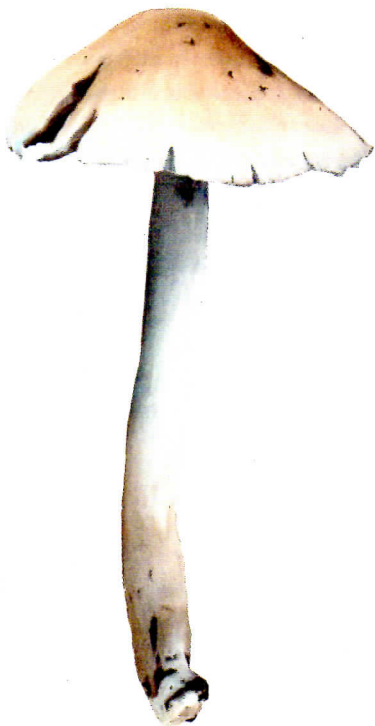
- **Nom latin** : *Pleurotus ostreatus*
- **Famille** : Pleurotacées
- **Sporée** : Crème à gris lilas pâle
- **Chapeau** : De 5 à 20 cm, parfois plus. Excentrique, latéral et charnu. En coquille d'huître. De couleur blanc pâle à noirâtre.
- **Lames** : L'insertion des lames se prolonge sur le pied. Elles sont peu serrées et espacées. De couleur ivoire parfois blanche.
- **Anneau** : Ce champignon est dépourvu d'anneau.
- **Pied** : Très court, excentré, épais et s'élargissant vers le chapeau. Parfois complètement absent. De couleur blanchâtre.
- **Chair** : Assez épaisse, juteuse, ferme et caoutchouteuse avec l'âge. De couleur blanche immuable. Elle dégage une odeur de linge mouillé.
- **Environnement** : Il pousse en touffes volumineuses sur les bois morts et vivants d'arbres feuillus et d'arbres fruitiers.
- **Valeur culinaire** : C'est un bon champignon comestible, goûteux chez les sujets jeunes. Il faut le cuisiner en accompagnement.
- **Risques de confusion** : Avec le pleurote pulmonaire et avec le pleurote tardif, tous les deux comestibles.





Psathyrelle de De Candolle

- **Nom latin** : *Psathyrella candolleana*
- **Famille** : Psathyrellacées
- **Sporée** : Brun foncé
- **Chapeau** : De 2 à 7 cm. Hémisphérique, conique et s'aplatissant vite. Brun ocracé à brun rosâtre, devenant blanc ivoire en séchant.
- **Lames** : Serrées, irrégulières et pâles. De couleur blanchâtre devenant gris rosâtre puis brun violacé. Les arêtes sont givrées.
- **Anneau** : Dépourvu d'anneau mais a une marge régulière à ondulée, présentant les restes d'un voile pendant.
- **Pied** : Cylindrique, lisse, droit, élancé, parfois tordu, fibrilleux, fragile, creux et cassant. De couleur blanche.
- **Chair** : Très fine et de consistance fragile. De couleur blanche et dégageant un parfum agréable légèrement fruité et fongique.
- **Environnement** : C'est un champignon appréciant les bois clairs et les pelouses.
- **Valeur culinaire** : Champignon comestible mais présentant peu d'intérêt en raison de la faible consistance de sa chair.
- **Risques de confusion** : On peut le confondre, avec son chapeau changeant, avec la psathyrelle hydrophile et d'autres espèces toxiques.





Russule verdoyante

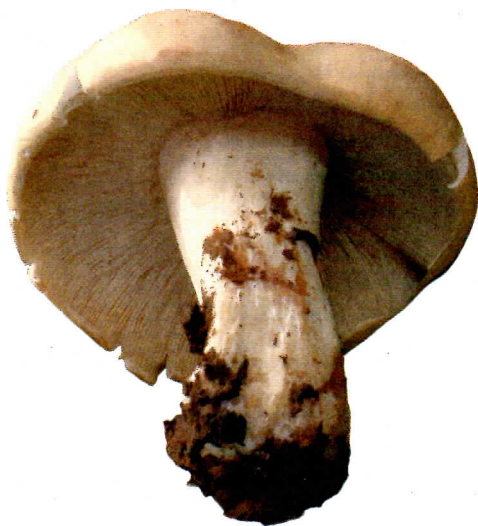
- **Nom latin** : *Russula virescens*
- **Famille** : Russulacées
- **Sporée** : Blanchâtre
- **Chapeau** : Globuleux, puis convexe. Charnu, irrégulier, craquelé et bosselé. Surface sèche de couleur verdâtre parsemée de plaques.
- **Lames** : Assez serrées, libres et un peu fourchues. De couleur blanche à crème, avec un léger reflet rosé.
- **Anneau** : Ce champignon est dépourvu d'anneau.
- **Pied** : Ferme, épais, cassant net et devenant creux en vieillissant. De couleur blanche se tachant de brun à orangé à la base.
- **Chair** : Ferme, cassante et douce. De couleur blanche se teintant de rose. Elle dégage une faible odeur fongique.
- **Environnement** : On peut le trouver en petites troupes dans des bois secs et aérés de feuillus, préférant les hêtres et chênes.
- **Valeur culinaire** : Ce champignon est considéré comme l'un des meilleurs de la famille des russulacées. Il est également apprécié des vers.
- **Risques de confusion** : Avec la russule charbonnière ou avec la mortelle amanite phalloïde. Méfiance, donc !





Tricholome de la Saint-Georges

- **Nom latin** : *Calocybe gambosa*
- **Famille** : Tricholomatacées
- **Sporée** : Blanc crème
- **Chapeau** : De 5 à 15 cm. D'abord hémisphérique, convexe puis s'aplanissant. Ferme, épais et lisse. De couleur blanc crème à ocre.
- **Lames** : Serrées, fines, souvent tordues, inégales, arrondies et étroites. De couleur blanche puis crème à gris clair.
- **Anneau** : Ce champignon est dépourvu d'anneau.
- **Pied** : Cylindrique, ferme, plein, assez court, épaissi à la base, robuste et fibrilleux. De couleur similaire au chapeau.
- **Chair** : Compacte, épaisse, non gorgée d'eau mais vite véreuse. De couleur blanche. Elle dégage une odeur de farine fraîche.
- **Environnement** : Formant souvent des groupes ou des cercles dans les prés, dans les lisières de forêts, les taillis ou les bois clairs.
- **Valeur culinaire** :
Excellent champignon comestible, il est réputé pour la saveur douce de sa chair évoquant la farine fraîche.
- **Risques de confusion** :
Attention, il peut être confondu avec l'inocybe de Patouillard et l'entolome livide, toxiques voire mortels.





Tricholome équestre

- **Nom latin** : *Tricholoma equestre*
- **Famille** : Tricholomatacées
- **Sporée** : Blanche
- **Chapeau** : De 4 à 10 cm. Hémisphérique, puis convexe, strié. De couleur jaune à jaune olivacé, avec des marques rousses ou brunes.
- **Lames** : Larges, épaisses, espacées, échancrées et cassantes. Généralement, de la même couleur jaune que celle du chapeau.
- **Anneau** : Ce champignon est dépourvu d'anneau.
- **Pied** : Cylindrique, ferme, court, épais, trapu, fibrilleux, charnu et plein. S'épaississant vers la base. De couleur jaune vif.
- **Chair** : Ferme et épaisse au centre. De couleur blanche ou jaune sous le chapeau. Elle dégage une faible odeur de farine.
- **Environnement** : C'est un champignon méridional qui pousse particulièrement dans les pinèdes et rarement dans les forêts de feuillus.
- **Valeur culinaire** :
Attention, ce champignon, bien que consommé traditionnellement, se révèle être toxique, voire mortel !
- **Risques de confusion** :
Avec le tricholome doré, le tricholome souffré, le cortinaire resplendissant et l'amanite phalloïde.





Tricholome prétentieux

- **Nom latin** : *Tricholoma portentosum*
- **Famille** : Tricholomatacées
- **Sporée** : Blanche
- **Chapeau** : De 4 à 15 cm. Conique, visqueux, s'étalant en vieillissant. De couleur grise, il est rayé de stries radiales sombres.
- **Lames** : Plus ou moins espacées, assez épaisses et larges. De couleur blanchâtre ou crème se teintant de jaunâtre ou verdâtre.
- **Anneau** : Ce champignon est dépourvu d'anneau.
- **Pied** : Cylindrique, central, court, ferme, robuste et souvent difforme. De couleur blanche jaunissant en vieillissant.
- **Chair** : Ferme et cassante. Épaisse au centre, mince au bord. De couleur blanchâtre. Elle dégage une odeur de farine.
- **Environnement** : On peut le trouver, seul ou en groupes, dans les forêts de conifères, mais aussi parfois dans les bois de feuillus.
- **Valeur culinaire** : C'est un champignon comestible à privilégier à l'état juvénile et convenant à toutes sortes de préparations.
- **Risques de confusion** : On peut le confondre avec le petit gris et le tricholome tigré, deux champignons de la même famille.





Truffe de Bourgogne

- **Nom latin** : *Tuber uncinatum*
- **Famille** : Tubercacées
- **Sporée** : Noire
- **Chapeau** : De 2 à 10 cm. Taille variable. Plus ou moins sphérique et irrégulier. Souvent arrondi. De couleur brune à noirâtre.
- **Lames** : Pas de lames. La surface du chapeau est une écorce rude composée de verrues polygonaux, en pointe de diamant.
- **Anneau** : Ce champignon est dépourvu d'anneau.
- **Pied** : Ce champignon est dépourvu de pied. Il pousse à 15 cm de profondeur dans le sol en symbiose avec un arbre.
- **Chair** : Ferme, charnue et granulée. De couleur brun foncé à brun chocolat, marbrée de fines veines blanches. Odeur agréable.
- **Environnement** : Elle se développe en terrain argileux ou riche en calcium, en symbiose avec des chênes, noisetiers, bouleaux et hêtres.
- **Valeur culinaire** : Excellent comestible, elle reste moins appréciée que la truffe du Périgord, malgré la douceur de sa chair.
- **Risques de confusion** : Un profane peut aisément la prendre pour une truffe de Bourgogne, une truffe d'été ou une truffe musquée.



Index

Agaric champêtre	8
Agaric des forêts	9
Agaric des bois	10
Agaric des jachères	11
Agaric jaunissant	12
Amanite panthère	13
Amanite phalloïde	14
Agaric impérial	15
Amanite des Césars	16
Amanite printanière	17
Amanite tue-mouches	18
Amanite rougissante	19
Amanite proche	20
Amanite vireuse	21
Armillaire couleur de miel	22
Bolet amer	23
Bolet bai	24
Bolet à pied rouge	25
Bolet blafard	26
Bolet orangé	27
Bolet Satan	28
Bolet rude	29



Bolet faux royal	30
Cèpe bronzé	31
Cèpe d'été	32
Bolet des bouviers	33
Cèpe des pins	34
Cèpe de Bordeaux	35
Clavaire crépue	36
Chanterelle en tube	37
Chanterelle jaune	38
Clitocybe blanchi	39
Clitocybe de l'olivier	40
Clitocybe orangé	41
Clitocybe géotrope	42
Clitopile petite prune	43
Clitocybe nébuleux	44
Coprin chevelu	45
Collybie beurrée	46
Coprin noir d'encre	47
Cortinaire remarquable	48
Cortinaire couleur de rocou	49
Entolome en bouclier	50

Entolome livide	51
Galère marginée.....	52
Girolle.....	53
Gyromitre.....	54
Gomphide glutineux	55
Helvelle crépue.....	56
Hygrophore comestible.....	57
Hygrophore des prés	58
Hydne roussissant	59
Hygrophore rouge ponceau.....	60
Inocybe de Patouillard.....	61
Lacrymaire velouté.....	62
Lactaire à lait abondant.....	63
Laccaire laqué.....	64
Lactaire à toison.....	65
Lactaire délicieux	66
Lactaire roux	67
Lactaire sanguin.....	68
Langue de bœuf	69
Lépiote brun-incarnat.....	70
Lépiote excoriée	71
Marasme d'Oréade.....	72



Lépiote élevée.....	73
Morille commune	74
Morille des jardins.....	75
Lépiote déguenillée.....	76
Morille élevée.....	77
Nonette voilée.....	78
Panéole des moissons	79
Oreille-de-lièvre.....	80
Petit gris.....	81
Pézize orangée.....	82
Pézize veinée.....	83
Pholiote du peuplier	84
Pholiote ridée	85
Pied violet.....	86
Pleurote en forme d'huître	87
Psathyrelle de De Candolle.....	88
Russule verdoyante.....	89
Tricholome de la Saint-Georges	90
Tricholome équestre.....	91
Tricholome prétentieux	92
Truffe de Bourgogne	93

Index par catégorie



CHAMPIGNON COMESTIBLE

Agaric champêtre	8	Hyrophore des prés	58
Agaric des forêts	9	Hydne roussissant	59
Agaric des bois	10	Hyrophore rouge ponceau	60
Agaric des jachères	11	Lacrymaire velouté	62
Agaric impérial	15	Lactaire à lait abondant	63
Amanite des Césars	16	Laccaire laqué	64
Bolet bai	24	Lactaire délicieux	66
Bolet à pied rouge	25	Lactaire sanguin	68
Bolet blafard	26	Langue de bœuf	69
Bolet orangé	27	Lépiote excoriée	71
Bolet rude	29	Marasme d'Oréade	72
Bolet faux royal	30	Lépiote élevée	73
Cèpe bronzé	31	Morille commune	74
Cèpe d'été	32	Morille des jardins	75
Bolet des bouviers	33	Lépiote déguenillée	76
Cèpe des pins	34	Morille élevée	77
Cèpe de Bordeaux	35	Nonette voilée	78
Clavaire crépue	36	Petit gris	81
Chanterelle en tube	37	Pézize orangée	82
Chanterelle jaune	38	Pézize veinée	83
Clitocybe géotrope	42	Pholiote du peuplier	84
Clitopile petite prune	43	Pholiote ridée	85
Coprin chevelu	45	Pied violet	86
Collybie beurrée	46	Pleurote en forme d'huître	87
Cortinaire remarquable	48	Psathyrelle de De Candolle	88
Entolome en bouclier	50	Russule verdoyante	89
Girole	53	Tricholome de la Saint-Georges	90
Gomphide glutineux	55	Tricholome prétentieux	92
Hyrophore comestible	57	Truffe de Bourgogne	93



CHAMPIGNON VÉNÉNEUX

Champignon vénéneux

Agaric jaunissant.....	12	Clitocybe nébuleux.....	44
Amanite tue-mouches.....	18	Coprin noir d'encre.....	47
Amanite rougissante.....	19	Entolome livide.....	51
Amanite proche.....	20	Helvelle crépue.....	56
Armillaire couleur de miel.....	22	Inocybe de Patouillard.....	61
Bolet amer.....	23	Lactaire à toison.....	65
Bolet Satan.....	28	Lactaire roux.....	67
Clitocybe blanchi.....	39	Panéole des moissons.....	79
Clitocybe de l'olivier.....	40	Oreille-de-lièvre.....	80
Clitocybe orangé.....	41	Tricholome équestre.....	91



CHAMPIGNON MORTEL

Champignon mortel

Amanite panthère.....	13	Cortinaire couleur de rocou.....	49
Amanite phalloïde.....	14	Galère marginée.....	52
Amanite printanière.....	17	Gyromitre.....	54
Amanite vireuse.....	21	Lépiote brun-incarnat.....	70

EDITIONS ESI

60, rue Vitruve 75020 Paris

Imprimé par FINIDR en République tchèque

© Éditions ESI - Dépôt légal : octobre 2013 - Achievé d'imprimer : octobre 2013

LE PETIT GUIDE DES CHAMPIGNONS



La morille, la truffe noire, le bolet blafard
ou encore l'agaric jaunissant...

Lequel de ces champignons est un dangereux poison ?

Quand cueille-t-on chacune de ces espèces ?

À quoi ressemblent-elles ?

Ce petit guide répond à toutes ces questions
et à bien d'autres encore. Grâce à 86 fiches détaillées
et illustrées, vous saurez trouver et reconnaître les meilleurs
champignons, ainsi que les plus toxiques.

Ces précieux conseils vous éviteront les mauvaises surprises
et vous permettront de vous régaler sans prendre de risque !

Tout ce qu'il faut savoir pour une récolte réussie...
à glisser dans la poche !

Auteur : Yann Belloir
Illustrations : © Lenivitz Production/
Irina Svarnaska

EDITIONS ESI

LP1G_002