

COMPTE-RENDU D'OBSERVATION MYCOLOGIQUE (C.R.O.M.)

DE LA SORTIE IASEF DU 9 SEPTEMBRE 2011

Ce CROM est une tentative de vulgarisation, aussi précise que possible, mais sans aucune prétention scientifique.

Douze participants de l'IASEF étaient présents à cette sortie, sous la direction de Daniel Maurel. Elle avait pour objectif la préparation de l'exposition mycologique du stand que tenait l'IASEF le lendemain au gymnase Amélie Mauresmo pour le Forum des Associations de l'Isle-Adam.



Le rendez-vous était donné au carrefour de la Foutue route, dans la forêt de Montmorency.



Tous les champignons ont été trouvés sur les parcelles 1 à 10.

Nous recherchions à ramasser le plus grand nombre d'espèces et nous n'avons pu noter les numéros de parcelle où les participants les ont ramassés.

Les espèces notées dans ce tableau sont celles que Daniel, Yves et son épouse ont pu identifier à coup sûr et qui figuraient à l'exposition.

Il faut admettre que nous avons rejeté les champignons qu'ils n'avaient pu identifier... et même certains de ceux sur lesquels ils avaient mis un nom, car le stand qui n'avait que 6 mètres de long était trop petit pour les y exposer !

Tant de variétés trouvées en 3 heures, sur un si petit espace de la forêt de Montmorency, démontrent la nécessité de sauvegarder sa diversité biologique. C'est à quoi œuvre notre association l'IASEF.

Ordre	Nom scientifique	Nom commun	Famille	Nom familial	Localisation n° parcelle
1	<i>Amanita Citrina</i>	Amanite citrine	Amanitacées		
2	<i>Amanita Excelsa</i>	Amanite élevée	Amanitacées		
3	<i>Amanita Fulva</i>	Amanite fauve	Amanitacées		
4	<i>Amanita Pantherina</i>	Amanite panthère	Amanitacées		
5	<i>Amanita Phalloïdes</i>	Amanite phalloïde	Amanitacées		
6	<i>Amanita Rubescens</i>	Amanite rougissante	Amanitacées	Golmotte	
7	<i>Amanita Virosa</i>	Amanite vireuse	Amanitacées		
8	<i>Boletus Edulis</i>	Cèpe de Bordeaux	Bolétacées		
9	<i>Boletus Erythropus</i>	Bolet pied rouge	Boletacées		
10	<i>Cantharellus Cibarius</i>	Girolle	Cantharellacées	Chanterelle	
11	<i>Collybia Fusipes</i>	Collybie à pied en fuseau	Marasmiacées	Souchette	
12	<i>Coriolus Versicolor</i>	Polypore couleur variable	Coriolacées	Karawataké	
13	<i>Cortinarius Bolaris</i>	Cortinaire ocre-rouge	cortinariacées		
14	<i>Craterellus Cornucopioïde</i>	Trompette des morts	Craterellacées		
15	<i>Craterellus Sinuosus</i>	Chanterelle sinueuse	Craterellacées		
16	<i>Craterellus Tubaeformis</i>	Chanterelle en tube	Craterellacées		
17	<i>Gyroporus Castaneus</i>	Bolet châtain	Bolétacées		
18	<i>Helvella Crispa</i>	Helvelle crépue	Helvellacées		
19	<i>Hydnum Rufescens</i>	Hydne roussissant	Hydnacées		
20	<i>Lactarius Piperatus</i>	Lactaire poivré	Russulacées		
21	<i>Leccinum Aurantiacum</i>	Bolet orangé des chênes	Boletacées		
22	<i>Leccinum Varicolor</i>	Bolet du bouleau	Boletacées		
23	<i>Lycoperdon Perlatum</i>	Vesse de loup perlée	Lycoperdacées		
24	<i>Otidea Onotica</i>	Oreille de lièvre	Otidéacées		
25	<i>Oudemansiella Radicata</i>	Collybie radicante	Dermolomatacées		
26	<i>Paxillus Involutus</i>	Paxille enroulé	Paxillacées		
27	<i>Pluteus Cervinus</i>	Plutée du cerf	Plutéacées		
28	<i>Polyporus Tuberaster</i>	Polypore tubéraster	Polyporacées		
29	<i>Psathyrella Lacrymabunda</i>	Lacrymaire velouté	Coprinacées		
30	<i>Ramaria Stricta</i>	Clavaire dressée	Ramariacées	Clavaire droite	
31	<i>Rhodocybe Gemina</i>	Rhocybe tronqué	Entolomatacées		
32	<i>Russula Bruneoviolacea</i>	Russule brun-violet	Russulacées		

Ordre	Nom scientifique	Nom commun	Famille	Nom familier	Localisation n° parcelle
33	Russula Cyanoxantha	Russule charbonnière	Russulacées	Cul rouge, Rouget	
34	Russula Heterophylla	Russule à lames fourchues	Russulacées		
35	Russula Lepida	Russule jolie	Russulacées		
36	Russula Nigricans	Russule noircissante	Russulacées		
37	Russula Ochroleuca	Russule ocre et blanc	Russulacées		
38	Russula Vesca	Russule comestible	Russulacées		
39	Russula Violeipes	Russule à pied violet	Russulacées		
40	Russula Virescens	Russule verdoyante	Russulacées		
41	Scleroderma Citrinum	Scléroderme commun	Sclérodermatacées		
42	Tricholoma Sulfurescens	Tricholome sulfureux	Tricholomatacées		



Amanita Citrina ou Amanite citrine

Chapeau de 5 à 10 cm, hémisphérique puis convexe et étalé, jaune citron à blanchâtre, traces de plaques blanchâtres ou ochracées (parfois absentes), marge lisse devenant très légèrement striée à maturité. Lames libres, à lamelles et lamellules intercalées, fines et serrées, blanches à jaunâtre ou crème. Pied cylindrique, de couleur blanche, teinté de jaune à la base. Anneau descendant, membraneux, strié sur le dessus, de couleur jaunâtre. Base renflée avec une volve formée par un simple bourrelet. Chair blanche. Odeur de pomme de terre crue. Pousse de la fin de l'été jusqu'à la fin de l'automne dans les bois aérés de feuillus et de chênes, mais aussi de conifères. Elle est sans valeur culinaire et **sa confusion possible lorsque son chapeau n'a plus de squames avec l'amanite phalloïde qui est mortelle doit nous la faire rejeter.**



Amanita Excelsa ou Amanite élevée

Chapeau de 3 à 15 cm, hémisphérique puis convexe, s'aplatissant en vieillissant à marge légèrement striée. Couleur beige-blanchâtre à rosâtre, couvert de squames blanchâtres. Chair blanche. Lames libres, fines et serrées, de couleur blanche. Pied de 10 à 15 cm, plus fin vers le chapeau, radicant avec une chair couleur blanc-rose à rose plus prononcé vers la base et couvert de petites mèches grisâtres. Anneau assez ample, comme dentelé, de couleur blanche à bords rosâtres. Faible odeur de pomme. Pousse du milieu de l'été jusqu'à la fin de l'automne dans les bois de feuillus ou les bois mixtes.

Sa ressemblance l'amanite panthère qui est toxique doit inciter à la prudence et il est préférable d'en éviter la dégustation.



Amanita Fulva ou Amanite fauve

Chapeau de 3 à 10 cm, conique, s'aplatissant en devenant souvent mamelonné. Marge striée puis cannelée. Couleur rousse à brun-orangé s'éclaircissant sur les bords. Chair blanche, légèrement roussâtre sous la cuticule. Lames libres, fines, de couleur blanche à blanchâtre voire crème, à arêtes dites "givrées". Pied long, lisse, creux et délicat, assez mince et plus large vers la base à l'état adulte, de couleur blanche à blanchâtre plus ou moins teinté de roussâtre clair, inséré dans une volve engainante profonde blanche à l'extérieur mais lavée de roussâtre à l'intérieur. Pousse du début de l'été jusqu'au début de l'automne, sous le bois de feuillus, surtout de bouleaux mais aussi de résineux, préférant les zones moussues et humides des terres acides.

Comestible lorsqu'il est bien cuit. **Cru, il est toxique.**

Confusion possible avec l'amanite vaginée (Amanita Vaginata) dont le pied est couvert de squames et l'amanite safran (Amanita Crocea) dont la chair est jaune-orangée sous la cuticule.



Amanita Pantherina ou Amanite panthère

Chapeau de 6 à 11 cm, hémisphérique puis convexe et étalé, de couleur brun à brun jaunâtre, plus foncé au centre, couvert de verrues blanchâtres, avec une marge striée. Chair blanche. Lames libres, blanches, assez fines et serrées.

Pied blanc, élancé, bulbeux à la base, comme inséré dans une volve (il s'agit en réalité de 1 ou 2 bourrelets circulaires). Anneau blanc, non strié mais paraissant légèrement crénelé et fugace, à mi-hauteur du pied. Odeur faible de rave. Pousse de la fin de l'été jusqu'au début de l'automne, sous les bois de feuillus et de conifères, parfois même dans les prairies non plantées.

C'est un champignon toxique, provoquant de l'hypertension et une augmentation du rythme cardiaque pouvant même amener au décès.



Amanita Phalloïdes ou Amanite phalloïde

Chapeau de 5 à 15 cm, globuleux puis conique, puis hémisphérique, devenant convexe et s'aplatissant en vieillissant. Marge lisse, de couleur variable allant du vert pâle au jaunâtre, grisâtre ou même blanchâtre, finement rayé radialement. Chair est de saveur douce, de couleur blanchâtre, mais toujours jaune verdâtre sous la cuticule. Lames libres, fines et serrées, de couleur blanche à blanchâtre avec des reflets verdâtres.

Pied de 5 à 20 cm, cylindrique et lisse avec des zébrures blanchâtres à verdâtres pâles, se terminant par un bulbe enserré dans une volve en forme de sac, de couleur blanche à verdâtre. Anneau blanc à gris violacé, ample et membraneux chez les sujets jeunes. Odeur très faible de rose fanée en vieillissant. Pousse de juillet à la fin de l'automne dans les bois de feuillus et sous les conifères dans le Sud-Ouest.

Cette espèce est responsable de la majorité des intoxications mortelles. Il faut s'en méfier et apprendre à bien la connaître avant de se lancer dans la cueillette des champignons.



Amanita Rubescens ou Amanite rougissante ou vineuse, Golmotte

Chapeau de 7 à 15 cm, convexe puis étalé, beige à marron clair, devenant rosâtre à vineux, plus ou moins couvert de squames grisâtres à rosâtres ou crème, à marge lisse et mince. Lames libres et inégales, banches et serrées. Anneau ample et persistant. Pied de 7 à 13 cm, massif et ferme, chair de couleur blanche et fibreuse au sommet. A la base, il devient bulbeux et poreux, de couleur rosâtre. Pousse dès le milieu du printemps jusqu'aux premières gelées hivernales dans les bois clairs ou à leur lisière, aussi bien sous les feuillus que sous les conifères. C'est un excellent comestible.

Attention, il peut être confondu avec l'amanite panthère, dont la base bulbeuse est de couleur blanche et non poreuse.

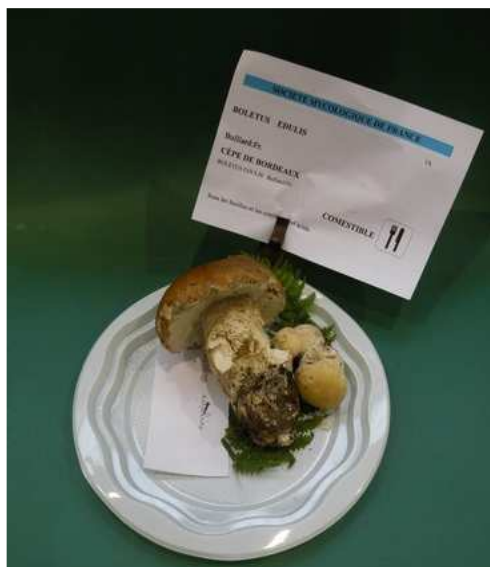


Amanita Virosa ou Amanite vireuse

Chapeau irrégulier de 5 à 12 cm, hémisphérique puis convexe, s'aplanissant en vieillissant, mamelonné, avec marge lisse. Cuticule lisse, satinée lorsqu'il fait sec, de couleur blanche à blanchâtre ou crème. La chair est blanche et molle. Lames libres, fines et étroites, de couleur blanche.

Pied 10-15 cm, élancé, pelucheux avec des mèches retroussées, inséré dans une volve blanche engainante, de couleur blanche. Anneau fragile, blanc, mince, situé très haut sur le pied, tombant puis disparaissant avec l'âge. Sans odeur quand il est jeune, mais exhalant une odeur vireuse en prenant de l'âge. Pousse du milieu de l'été jusqu'à la fin de l'automne, sous les bois de feuillus (hêtres, bouleaux), parfois sous les conifères, appréciant les lieux humides et les sols acides.

Ce champignon est l'un des plus dangereux. Il peut être confondu avec bon nombre de champignons comestibles, notamment les agarics. Il est indispensable d'apprendre à bien le reconnaître. L'élément essentiel à garder en mémoire est que tout champignon blanc présentant des lames de la même couleur doit être manipulé et considéré avec la plus grande prudence !



Boletus Edulis ou Cèpe de Bordeaux

Chapeau de 10 à 20 cm, hémisphérique puis convexe, charnu, de couleur allant du beige au marron à brun noisette ou brun ochracé selon exposition. A l'état juvénile, ce champignon ressemble à un bouchon de champagne et sur la fin il a tendance à devenir presque plat. Marge épaisse, souvent excédante et généralement soulignée d'un fin liseré blanchâtre. Chair blanche. Tubes fins et serrés de couleur blanche à blanchâtre puis jaune, devenant ensuite verdâtre. Pied robuste et ferme, renflé à ventru ou allongé en massue vers la base, de couleur fauve strié d'un fin réseau blanc en saillie, devenant blanc vers la base. Odeur agréable, légèrement fongique. Pousse de la fin juin à fin octobre, parfois plus tard encore, selon la douceur de l'arrière-saison, dans les bois de conifères et de feuillus, de préférence dans les endroits dégagés ou aérés, essentiellement sur les sols acides.

Très bon comestible, pouvant être confondu avec le comestible cèpe d'été (*Boletus Aestivalis*), mais aussi avec l'incomestible bolet amer (*Tylopilus Féléus*).



Boletus Erythropus ou Bolet pied rouge

Chapeau de 10 à 20 cm, hémisphérique devenant convexe puis s'aplanissant en vieillissant. Cuticule finement veloutée, de couleur brun-châtain à brun-rougeâtre ou même parfois presque noirâtre. Tubes jaunes à jaunâtres avec des spores de couleur rouge vif à rouge orangé vers la marge, bleuissant très rapidement au toucher. Pied ventru de 4 à 15 cm, épais et dur, s'épaississant vers la base, de couleur jaune-orange mouchetée de petits points rouges de plus en plus prononcés vers la base qui est toutefois plus claire. **Odeur de pomme de terre.** Pousse du milieu de l'été jusqu'à la fin de l'automne, en lisières des clairières et des bois aérés de feuillus (vieux chênes), mais aussi sous les conifères.

Excellent comestible.

Confusion possible avec le bolet satan qui est toxique et le bolet blafard également toxique mais uniquement à l'état cru. Daniel nous le décrit comme étant «La récompense du mycologue», tant il apprécie ce champignon !



Cantharellus Cibarius ou Girolle ou Chanterelle

Chapeau de 3 à 12 cm, convexe puis rapidement en coupe, charnu, à marge d'abord finement enroulée puis très sinueuse et irrégulière, de couleur jaune d'oeuf mais pouvant aller du jaune très pâle à l'orangé. Plis relativement épais et nettement décourants sur le pied. Chair couleur crème à jaune intense, blanchâtre au cœur. Pied charnu, jaune lumineux, souvent courbé, devenant plus mince et plus clair vers la base, fibreux, pouvant parfois être soudé au pied d'un autre individu. Odeur agréablement fruitée et un peu acidulée. Pousse dès le mois de mai jusqu'au milieu de l'automne, sur la mousse des bois de feuillus aérés (surtout de chênes et de châtaigniers) ou de résineux en mélange avec des feuillus.

Excellent comestible.

Attention, confusion possible avec le clitocybe de l'olivier (Omphalotus Oléarius) qui pousse sur les souches ou les arbres morts et qui possède des lames et non des plis. Il peut être également confondu avec le clitocybe illusoire (Omphalotus Illudens) dont le pied est cylindrique puis s'amincit en fuseau vers la base. Ce dernier a la particularité de tacher les mains quand on le manipule. Ces deux derniers champignons sont toxiques.



Collybia Fusipes ou Collybie à pied en fuseau ou Souchette

Chapeau de 3 à 10 cm, hémisphérique puis convexe, souvent bosselé, de couleur roussâtre à marron-roux, à marge lisse devenant ondulée. Lames épaisses, onduleuses et espacées, blanchâtres puis roussissant, se fendillant par temps sec. Pied plus ou moins tordu, irrégulier en épaisseur, aplati ou ventru, fortement sillonné, coriace et élastique, de couleur jaune orangé au sommet, devenant roussâtre à marron vers la base qui se termine en fuseau. Odeur faible d'humus. Pousse pendant tout l'été jusqu'à la fin de l'automne, par groupe d'individus, au des souches et des troncs vivants dans les bois de feuillus, notamment des chênes, des châtaigniers et des hêtres.

Il est considéré comme comestible, mais a fait l'objet de rapports de légers troubles gastriques. Le pied est à rejeter.



Coriolus Versicolor ou Polypore couleur variable ou Karawataké

Chapeau de 4 à 15 cm environ, en forme de console se déployant en éventail, généralement en groupes imbriqués, à marge ondulée, surface veloutée avec des zones de couleurs imbriquées allant du blanc-grisâtre au gris violacé, voire au noir, plus clair à la marge. Pores minuscules, d'abord blancs, devenant ensuite de couleur crème à jaunâtre voire parfois taché de jaunâtre ochracé pâle. Odeur faible. Pousse sur les bois morts (hêtres et bouleaux), toute l'année et même parfois plusieurs années de suite.

Ce champignon, également connu sous le nom de Karawataké, est un champignon dont l'intérêt culinaire se borne à l'usage aromatique. Il rappelle la cannelle et est très utilisé dans la cuisine indienne. Les Chinois et les Japonais le consomment régulièrement des infusions. Le mycélium fait l'objet de nombreux travaux scientifiques concernant ses propriétés immunostimulantes : herpès, HIV, cancer de la prostate, etc...



Cortinarius Bolaris ou Cortinaire ocre-rouge

Chapeau de 3 à 7 cm, hémisphérique devenant convexe puis s'étalant, parfois irrégulier et déprimé, marge enroulée et peu sinueuse, cuticule de couleur jaunâtre, couverte d'écailles roussâtres plus denses au centre, souvent souligné des restes du voile sur la marge. Lames adnées légèrement décurrentes, larges, à lamelles et lamellules intercalées, de couleur crème devenant rousses en vieillissant. Pied blanchâtre près du chapeau, jaunâtre en descendant vers la base, parsemé de petites mèches roussâtres jaunissant au toucher. Reste de cortine de couleur blanchâtre devenant ochracée visible sur le pied. Odeur faiblement poivrée. Sa chair blanche jaunit au toucher et est jaune-orangée à la base du pied. Elle est de saveur poivrée et rappelle vaguement le radis. Pousse de la fin de l'été jusqu'à la fin de l'automne, dans la mousse sous les bouleaux, les hêtres et les chênes des bois de feuillus. Champignon non comestible, classé dans les toxiques.



Craterellus Cornucopioïde ou Trompette des morts

Chapeau de 2 à 5 cm pouvant atteindre 10 cm, en forme de corne ou d'entonnoir, à marge mince d'abord enroulée puis sinuée. Cuticule finement squameuse de couleur gris à noirâtre. Face externe paraissant ridée mais le plus souvent lisse ou formée de vagues plis fortement décourants d'un gris très pâle à gris cendré. Pied de 3 à 10 cm dans le prolongement du chapeau, tubuleux et ouvert sur la surface du chapeau, de couleur grisâtre à gris cendré devenant noirâtre en vieillissant. Odeur humique agréable. Pousse en groupe, de septembre à la fin novembre, dans les zones humides et les ornières des bois de feuillus, sous les chênes, hêtres, châtaigniers et charmes, plus rarement dans les bois de conifères. Excellent comestible.



Craterellus Sinuosus ou Chanterelle sinueuse

Chapeau de 2 à 5 cm en forme d'entonnoir, fibrillé, gris-brun à marge lobée sinueuse. Face externe parcourue de plis sinueux couverts d'une pruine blanche. Pied long, mince et cylindrique, parfois creux jusqu'à la moitié, de même couleur que le chapeau.

Pousse en groupe, de la fin de l'été à l'automne, dans les zones humides des bois de feuillus. Bon comestible, se prêtant bien à la dessiccation.



Craterellus Tubaeformis ou Chanterelle en tube

Chapeau de 1 à 7 cm, ombiliqué puis en entonnoir, à marge ondulée et sinueuse, de couleur fauve gris à marron gris. Face externe avec des plis espacés, peu décourants à l'état juvénile puis le devenant à maturité, souvent fourchus près de la marge, de couleur jaune à fauve grisâtre. Pied de 5 à 13 cm, flexueux, creux, de couleur jaune vif se ternissant avec l'âge, souvent plus foncé vers le chapeau. Odeur faiblement terreuse. Pousse en touffes, de la fin de l'été jusqu'aux premières gelées, principalement sur la mousse, dans l'herbe et les fougères sous les feuillus et dans les aiguilles des conifères. Comestible apprécié des humains... mais aussi des cervidés.



Gyroporus Castaneus ou Bolet châtain

Chapeau de 3 à 10 cm, hémisphérique puis convexe, finement velouté, visqueux à l'humidité, à marge lisse, de couleur uniforme brun cannelle pâle ou fauve à brun orangé. Chair dure et cassante, blanche à reflets rosés. Tubes libres, à pores de faible diamètre, de couleur blanche devenant jaune-ochracé, brunissant au toucher. Pied cylindrique plus ou moins irrégulier, s'épaississant vers la base, devenant rapidement creux, de même couleur que le chapeau. Sans odeur. Pousse du début de l'été jusqu'au milieu de l'automne, sous les bois de feuillus (chênes et des châtaigniers), mais aussi parmi les résineux. Comestible de saveur relativement amère, parfois mal toléré.



Helvella Crispa ou Helvelle crépue

Chapeau de 3 à 7 cm, constitué de circonvolutions irrégulières soudées, couleur blanchâtre à crème ou ocre-jaune. Chair blanchâtre, de consistance élastique. Pied de 5 à 15 cm de haut, fortement creusés de sillons longitudinaux, de même couleur que le chapeau. Pousse du milieu de l'été jusqu'au milieu de l'automne sur les talus et les chemins creux humides des bois de feuillus, parfois de conifères.

Comestible médiocre, il est toxique à l'état cru.

Confusion possible avec d'autres champignons de la même famille où les formes sont assez semblables, telles *Helvella Lactea*, mais c'est la seule à présenter un aspect unicolore de teinte claire.



Hydnum Rufescens ou Hydne roussissant

Chapeau de 3 à 7 cm, d'abord convexe irrégulier puis franchement dissymétrique voire bosselé, jaune-orangé à roux-orangé, à marge d'abord enroulée puis sinueuse. Aiguillons épais et peu décurrents, d'abord blancs, puis oranges à roussâtres en vieillissant, facilement détachables.

Pied de 3 à 5 cm, plus clair que le chapeau, roussissant à la blessure, presque centré contrairement à son cousin *Hydnum Répandum* dit «Pied de mouton». Odeur faiblement fruitée et agréable. Pousse dès l'été en altitude, à partir de l'automne et jusqu'aux premières gelées en plaine, surtout dans les bois de résineux mais aussi sous les feuillus (hêtres, chênes, peupliers).

Comestible moins goûteux que le pied de mouton avec lequel il peut être confondu. Confusion également possible en montagne avec le *Polypore des brebis* qui est également comestible.



Lactarius Piperatus ou Lactaire poivré

Chapeau de 7 à 15 cm, convexe puis aplati en se creusant, à marge mince et enroulée, surface cabossée de couleur blanc de craie à ivoire, se tachant de roux. La chair blanche laisse s'écouler un lait de même couleur à la cassure, qui prend ensuite une teinte jaune-vert pâle. Lames decurrentes, étroites, serrées et très fines, à lamelles et lamellules intercalées, de couleur blanche ou crème à reflets rosâtres, se tachant de brun ochracé aux blessures. Pied assez court, robuste, lisse, devenant plus mince vers la base, de couleur blanche. Odeur faiblement fruitée, avec des relents huileux en vieillissant. Pousse du milieu de l'été jusqu'à l'automne, dans les fossés des bois de feuillus et les bois mixtes humides.

De saveur très poivrée et âcre, cette espèce courante est consommée dans les pays de l'Est. Confusion possible avec l'âcre Lactaire velouté.



Leccinum Aurantiacum ou Bolet orangé des chênes

Chapeau de 4 à 15 cm, d'abord hémisphérique puis convexe, à surface irrégulière, à marge très peu enroulée, rouge brique à brun-orangé. La cuticule veloutée déborde souvent sur les tubes au bord du chapeau. Chair blanche puis gris-violacé et enfin noirâtre. Tubes blancs-grisâtres, puis bruns-ochracés. Pied d'abord trapu, voire obèse, mais pouvant être également cylindrique, puis s'allongeant et devenant légèrement renflé à la base, rugueux, blanchâtre à blanc grisâtre, parsemé de squamules de couleur blanche devenant ensuite brun-rougeâtre puis noirâtre, bleu verdâtre à la base. Pousse du milieu de l'été jusqu'à la fin de l'automne, dans les bois de feuillus dans les dépressions plus humides et les abords des fossés, le plus souvent caché dans les zones herbeuses.

Il s'agit d'un bon comestible que certains n'apprécient pas en raison de sa couleur virant au noirâtre à la coupe.



Leccinum Varicolor ou Bolet du bouleau

Chapeau de 5 à 10 cm, hémisphérique devenant convexe, à marge lisse, d'aspect velouté ou satiné, de couleur brune grisâtre à gris voire gris noirâtre. Tubes fins, de couleur blanchâtre mais brunissant en vieillissant ou au toucher. Chair blanche, rosissant à la coupe. Pied ferme et long, généralement courbé ou sinueux, de couleur blanchâtre, couvert de granulations ou méchules grisâtres, parfois teinté de vert bleuâtre à vert jaunâtre à la base. Odeur faiblement fongique. Pousse isolément, du milieu de l'été jusqu'à la fin de l'automne, dans les bois de feuillus (bouleaux), plus rarement dans les bois mixtes comportant des bouleaux. C'est un comestible de qualité moyenne, au pied relativement coriace.

Confusion possible avec le comestible *Leccinum Rigidipes* (Bolet à pied rigide) qui pousse également sous les bouleaux.



Lycoperdon Perlatum ou Vesse de loup perlée

Chapeau sphérique mamelonné de 3 à 9 cm, blanc à blanc crème, couvert de petites aspérités coniques dont une partie disparaît en vieillissant. Chair d'abord de couleur blanche devient ensuite puis enfin brun olivâtre. Pied non marqué prolongeant le chapeau, également recouvert d'aspérités. Sans odeur quand il est jeune, puis désagréable en vieillissant. Pousse en colonies, du début de l'été jusqu'à la fin de l'automne en lisière des bois de conifères et parfois de feuillus, dans les herbues contigus des talus et des chemins.

Comestible sans intérêt et uniquement à l'état juvénile.

Confusion possible avec le *Lycoperdon Piriforme* (Vesse de loup en forme de poire) et le *Calvatia Excipuliformis* (lycoperdon en forme de vase), tous deux comestibles, quand ils sont à l'état juvénile.



Otidea Onotica ou Oreille de lièvre

Chapeau de 3 à 9 cm, en forme d'oreille plus ou moins ouverte, paraissant veloutée, de couleur jaune intense à jaune orangé, devenant légèrement ocre en vieillissant, avec des reflets intérieurs rosés. Pied très court, duveteux, enfoncé dans la mousse ou la litière. Sans odeur. Il pousse en automne, en groupe de quelques individus sur la litière des feuilles mortes où il passe souvent inaperçu. Il apprécie les bois de feuillus (chênes) et/ou de conifères, le plus souvent à l'abri du soleil.

Sans être toxique, il n'est toutefois pas considéré comme comestible, sa chair étant élastique et peu consistante. Il peut être confondu avec *Otidea Alutacea* et *Otidea Cochleata*, toutes deux plus rares et également non comestibles.



Oudemansiella Radicata ou Collybie radicante

Chapeau convexe, puis étalé de 4 à 10 cm. Souvent irrégulier, même déprimé avec cependant un mamelon au centre. Parfois flétri, rugueux, visqueux par temps humide. Blanchâtre, jaunâtre ou brunâtre. Pied très élancé, fuselé, renflé à la base qui se prolonge par un appendice radicant très long et résistant plus clair que le chapeau, avec par endroit des tâches ou des zébrures, rigide, frêle, fibrilleux et creux. Lames plutôt rares, larges, arrondies vers le pied auquel elles adhèrent.

Poussent du printemps à l'automne sur du bois pourri plus ou moins enterré, dans les forêts de hêtres essentiellement.

Comestible.



Paxillus Involutus ou Paxille enroulé

Chapeau de 5 à 16 cm, convexe velouté puis rapidement ombiliqué, rayé de cannelures régulières, marge fortement enroulée, parfois ondulée en vieillissant, visqueux par temps humide, de couleur cannelle à fauve ochracé ou brun jaunâtre voire brun parfois à reflets olivacés. Chair, molle, de couleur crème qui brunit à la coupe. Lames décurrentes, très fines et serrées, fourchues, de couleur jaunâtre devenant rouille. Pied court, souvent courbé, de même couleur ou un peu plus clair que le chapeau, parfois taché de zones ocre-rouille, devenant brun ochracé vers la base qui est plus étroite. Odeur très légèrement fruitée.

Pousse du début de l'été jusqu'à la fin de l'automne sur les sols acides humides ou tourbeux des bois feuillus, sur les talus, le bord des chemins et des fossés, dans clairières.

Ce champignon très courant est consommé dans certaines régions. **Il est considéré comme étant mortel à l'état cru. Ses toxines provoquent des symptômes cardio-vasculaires pouvant aller jusqu'à l'hémolyse. Il est préférable d'en éviter la consommation.**

Confusion possible avec le Paxille à pied noir (Paxillus Atrotomentosus) qui est saprophyte (pousse sur les bois morts), le Paxille rubicond (Paxillus Rubicondulus) mais aussi avec certains lactaires. On le différencie d'un lactaire en passant l'ongle sur ses lames. Si, après une ou deux minutes, elles brunissent et n'exsudent pas de lait, il s'agit d'un Paxille.



Pluteus Cervinus ou Plutée du cerf

Chapeau de 5 à 15 cm, convexe puis aplati, souvent mamelonné, parfois ridé radialement, marge fine et unie, de couleur fauve à brun foncé et généralement plus sombre au centre. Chair blanche. Lames libres, très fines et serrées, de couleur blanche devenant rosâtre avec la maturité. Pied droit et long se détachant facilement du chapeau, s'épaississant vers la base, de couleur blanchâtre beige ou fauve clair avec des fibrilles brunâtres. Odeur faible de radis.

Pousse de la fin du printemps jusqu'à la fin de l'automne dans les bois clairs ou défrichés de feuillus, en général sur les branches mortes, les souches et même la sciure de bois.

Comestible de piètre qualité gustative. Champignon apprécié par les cervidés, d'où son nom.



Polyporus Tuberaster ou Polypore tuberaster

Chapeau de 5 à 15 cm, en forme de console déprimée à marge enroulée, de couleur beige à brun clair, couvert d'écailles plus foncées et légèrement retroussées. Tubes fortement décurrents de couleur blanchâtre puis crème à jaunâtre. Pied centré, légèrement excentré, trapu à l'état juvénile, largement évasé vers le sommet, de couleur blanchâtre à légèrement ochracé vers la base. Odeur fongique, faiblement fruitée.

Pousse du milieu du printemps jusqu'à la fin de l'été sur les troncs et les branches mortes des feuillus ou sur les débris ligneux enfouis dans le sol.

Comestible à l'état jeune, mais coriace et de saveur moyenne.

Confusion possible avec le Polypore écailleux (*Polyporus Squamosus*) et le Polypore de Forquignon (*Polyporus Lentus*) qui n'est pas comestible.



Psathyrella Lacrymabunda ou Lacrymaire velouté

Chapeau de 3 à 12 cm, feutré et velouté, convexe et s'étalant avec un mamelon large, brun-ocre à fauve, plus roux vers le centre, recouvert de fibrilles laineuses à marge frangée de morceaux du voile. Chair de couleur beige. Lames échancrées, marbrées et serrées, de couleur grisâtre avec des taches plus colorées, devenant marron foncé puis noirâtres, à arêtes blanches. Anneau fugace, réduit à une simple cortine parfois très peu présente, de couleur brun noirâtre à noir. Pied fin de 4 à 8 cm, blanchâtre, plus roux à la base, tendant à se colorer de noir à maturité, finement écailleux, creux et fibreux. Sans odeur. Pousse en touffe, de la fin du printemps jusqu'aux premières gelées, au bord des routes, sur les chemins forestiers, dans les prairies et les jardins.

Comestible quand il est jeune et en bon état. Saveur légèrement amère.

Confusion possible avec la Psathyrelle enflammée (*Psathyrella Pyrotricha*) de couleur roux-orangé, surtout présente dans le sud.



Ramaria Stricta ou Clavaire dressée

Chapeau de 4 à 10 cm, en forme de buisson avec des tiges ramifiées à la base, de couleur ocre-jaune à fauve clair. Pied épais et court, parcouru de filaments blanchâtres semblables à des racines. Odeur très légèrement suave. Pousse de la fin de l'été jusqu'au début de l'automne, sur les souches, les troncs et les branches mortes des bois de feuillus et de conifères.

Sa saveur poivrée le rend non comestible.

Confusion possible avec la Clavaire élégante (*Ramaria Formosa*) et parfois avec la Clavaire dorée (*Ramaria Aurantiaca*), toutes les deux non comestibles.



Rhodocybe Gemina ou Rhocybe tronqué

Chapeau de 7 à 12 cm, convexe et irrégulier puis s'étalant, marge enroulée puis incurvée, cuticule mate et veloutée, de couleur brun-rose à ocre-orangé. Chair ferme de couleur blanchâtre à crème. Lames adnées, légèrement décurrentes, assez serrées avec lamelles et lamellules intercalées, de couleur crème pâle à ocre-rose en vieillissant. Pied trapu, cylindrique et court, plus épais vers le sommet, blanchâtre et pruneux devenant ocre-rosé, cordons mycéliens souvent présent à la base. Odeur de farine, plus ou moins rance.

Pousse du milieu de l'été jusqu'au milieu de l'automne, dans les taillis et fourrés des bois de conifères mais aussi dans les bois mixtes ou de feuillus.

Il est comestible. **Sa confusion possible avec l'Entolome livide (*Entoloma Lividum*) qui avec l'Amanite phalloïde (*Amanita Phalloïdes*) est responsable de la majorité des intoxications, doit inciter à la plus grande prudence.**



Russula Bruneoviolacea ou Russule brun-violet

Chapeau ferme et charnu de 5 à 10 cm, hémisphérique rapidement convexe puis s'aplatissant avec dépression centrale, à marge parfois striée en vieillissant, couleur brun-violet vineux marqué de très fines mouchetures plus sombres, souvent plus foncé vers le centre. Lames adnées, larges et serrées, souvent fourchues vers le pied, de couleur crème à jaunâtre. Pied cylindrique, faiblement strié longitudinalement, de couleur blanchâtre parfois teinté de lilas à violacé. Odeur légèrement fruitée.

Pousse du milieu de l'été jusqu'au milieu de l'automne, dans les bois de feuillus mixtes avec une préférence pour les résineux, de préférence sur sol sablonneux.

C'est un comestible moyen.



Russula Cyanoxantha ou Russule charbonnière

Chapeau ferme et charnu de 5 à 15 cm, convexe puis plan avec dépression centrale, à marge lisse un peu flexueuse et cuticule plus ou moins rayée radialement. Couleur variable, du jaune verdâtre au violet ou encore au vert olive plus ou moins panaché. Sa chair est de couleur blanche à blanc-rosé. Lames adnées, épaisses et serrées, fourchues près du pied, paraissant grasses au toucher, de couleur blanche parfois tachée de brunâtre. Pied cylindrique, plein puis légèrement creux, de 5 à 10 cm de haut et de 1,5 à 2,5 cm de diamètre, blanc et ridé, parfois teinté de rose ou de lilas. Odeur très ténue. Pousse du milieu de l'été jusqu'à l'automne, dans les bois de feuillus (surtout de hêtres) et de conifères.

La russule charbonnière, comme la russule verdoyante (*Russula Virescens*) sont les meilleurs comestibles de cette famille de champignons.

Attention, confusion possible avec la mortelle amanite phalloïde, qui s'en distingue car elle ne possède ni volve, ni anneau.



Russula Heterophylla ou Russule à lames fourchues

Chapeau ferme et charnu, de 7 à 15 cm, convexe devenant plan-convexe un peu déprimé, à cuticule lisse et brillante devenant finement ridulée, de couleur variable à fond verdâtre à l'origine puis devenant jaunâtre et se piquant de taches ochracées avec l'âge, plus foncée vers le centre. Chair de couleur blanche légèrement ochracée. Lames serrées et souvent interveinées et fourchues près du pied, de couleur blanche nuancée de vert jaunâtre à maturité. Pied court et s'atténuant à la base, ferme, ridé et plus ou moins pruneux, de couleur blanche tachée de rouille à la base, en vieillissant. Odeur faiblement fongique.

Pousse du début de l'été jusqu'au milieu de l'automne, aussi bien sous les feuillus que sous les conifères, de préférence sur sols acides.

C'est un bon comestible.



Russula Lepida ou Russule jolie

Chapeau ferme et charnu de 7 à 12 cm, hémisphérique devenant convexe puis s'étalant avec légère dépression centrale, à marge un peu incurvée mais régulière. Cuticule très peu séparable, veloutée comme si elle était recouverte d'une fine poussière (pruneuse), se crevasse en vieillissant, de couleur rouge vif à rouge pale. Chair dure et cassante. Lames serrées et épaisses, de couleur blanche avec arêtes parfois teintées de rose vers la marge. Pied cylindrique et massif, ferme, de couleur blanche souvent teintée de rose à rouge assez vif, parfois un peu jaunissant.

Odeur faiblement mentholée.

Pousse du milieu de l'été jusqu'à la fin de l'automne, dans les bois de feuillus notamment de hêtres, et moins fréquemment sous les conifères.

Variété comestible de piètre qualité, pouvant être confondue avec la russule émétique (*Russula Emética*) qui a une odeur fruitée ou la russule du hêtre (*Russula Fagéticola*) qui a une odeur de noix de coco et dont la saveur âcre rendent ces deux dernières espèces immangeables.



Russula Nigricans ou Russule noircissante

Chapeau ferme et charnu de 7 à 18 cm, hémisphérique puis convexe bosselé, irrégulier et déprimé, à marge d'abord enroulée puis lisse et ondulée, blanc cassé devenant ocre-brun à brun par plages puis noircissant et se creusant en entonnoir en vieillissant. Chair blanche, rougissante à la cassure avant de devenir noire. Lames adnées, larges, épaisses et très espacées, cassantes, de couleur blanchâtre puis crème à fauve, devenant noires. Pied trapu et court, de même couleur que le chapeau mais demeurant blanchâtre dans le haut.

Odeur de fromage légèrement fruité.

Pousse à partir du mois de juillet jusqu'à la fin de l'automne, dans les bois de feuillus mais aussi dans les bois de conifères, pour peu que la couverture ne soit pas trop dense.

Comestible très médiocre pouvant provoquer des irritations gastriques.

Confusion possible avec la Russule noire et blanche (*Russula Albonigra*) et la Russule à lames serrées (*Russula Densifolia*) dont les lamelles sont beaucoup plus serrées.



Russula Ochroleuca ou Russule ocre et blanc

Chapeau : de 4 à 12 cm, convexe puis s'aplatissant avec légère dépression centrale, à surface irrégulièrement bosselée, à marge incurvée, parfois faiblement cannelée et ondulée sur la fin, de couleur jaune clair à ocre-jaune. Chair de couleur blanche et légèrement piquante. Lames adnées, relativement minces et serrées, de couleur blanche. Pied de 4 à 8 cm, cylindrique s'épaississant à la base, ferme puis devenant spongieux, de couleur blanche, plus ou moins nervuré.

Odeur faiblement fruitée

Pousse du milieu de l'été jusqu'à la fin de l'automne, sur les sols acides des bois de feuillus mais aussi des bois de résineux et dans les bois mixtes.

Comestible peu apprécié, à la saveur fade et amère.

Confusion possible avec la Russule amère (*Russula Fellea*), la Russule jaune clair (*Russula Claroflava*) mais aussi avec la Russule fruité (*Russula Lutea*) dont les lamelles sont jaunâtres.



Russula Vesca ou Russule comestible

Chapeau de 5 à 10 cm, hémisphérique puis plan-convexe, **cuticule ne couvrant pas la marge**, de couleur variable mais généralement rose-vineux à marron-rouge, pouvant être brunâtre à brun-verdâtre. Lames adnées, légèrement décurrentes, assez serrées, plus ou moins fourchues, de couleur blanche à reflets crème parsemée de petites taches de couleur rouille en vieillissant. Pied massif, souvent épointé à la base, de couleur blanchâtre parfois teinté de rosâtre, se tachant de brunâtre à la base, plein puis spongieux.

Pousse à partir de la fin du printemps jusqu'à l'automne, dans les bois de feuillus, notamment sous les chênes, mais aussi sous les conifères. Préfère un sol léger.

Comestible, sans grande valeur gustative, mais pratiquement impossible à confondre avec des espèces toxiques.



Russula Violeipes ou Russule à pied violet

Chapeau de 5 à 10 cm, charnu, épais, convexe puis s'aplatissant avec légère dépression centrale, cuticule lisse et veloutée, couleur jaune, vert-olive ou rouge pourpre se teintant de noirâtre en vieillissant. Chair dure et blanche, à saveur douce. Lames adnées, blanches puis jaune-crème, serrées, étroites. Pied dur, fusiforme, blanc teinté de jaune ou de lilas.

Odeur désagréable de topinambour ou de poisson.

Pousse de juin à octobre, sous les feuillus (hêtres) ou les conifères.

Comestible, sans grande valeur gustative.



Russula Virescens ou Russule verdoyante

Chapeau charnu et épais, de 5 à 12 cm, globuleux puis convexe à plan convexe, charnu, irrégulier et bosselé, à marge enroulée, cuticule craquelée en vieillissant, de couleur blanc crème puis vert pâle à vert sombre surtout au centre. Chair blanche et ferme. Lames adnées, moyennement serrées, de couleur blanche avec un léger reflet rosé. Pied épais à ventru devenant spongieux en vieillissant, fusiforme à la base, de couleur blanche se tachant de brun-orangé à la base. Odeur légèrement fruitée. Pousse du début de l'été jusqu'au début de l'automne, sous les bois secs, chauds et aérés de feuillus comportant chênes, châtaigniers, hêtres. Excellent comestible aussi recherché que sa cousine la Russule charbonnière (*Russula Cyanoxantha*).



Scleroderma Citrinum ou Scléroderme commun

Chapeau de 3 à 12 cm, sphérique irrégulier ou de forme allongée, cuticule constituée d'une enveloppe coriace de couleur crème, fauve ou jaunâtre couverte de verrues écaillées plus foncées. Chair d'abord ferme puis noirâtre veinée de blanc, puis pulvérulente. Sans pied, mais ancré dans le sol par des filaments (mycélium) semblables à des racines. Odeur peu agréable de caoutchouc.

Pousse du milieu de l'été jusqu'à l'automne, sur les sols acides, à la lisière des bois aérés de feuillus et de conifères, au bord des talus et des chemins, parfois sur la base de troncs de châtaigniers.

Champignon toxique, pouvant être confondu avec le Scléroderme verruqueux (*Scleroderma Verrucosum*) également toxique.



Tricholoma Sulfurescens ou Tricholome sulfureux

Chapeau de 3 à 10 cm, convexe puis s'aplatissant avec un centre mamelonné, jaune soufré à jaune-orangé voire jaune-roux, à marge lisse souvent ondulée. Lames adnées, assez serrées, doublées de lamelles et lamellules, de même couleur que le chapeau. Pied long et tordu, de même couleur ou légèrement plus pâle que le chapeau.

Odeur désagréable de gaz ou de soufre.

Pousse à partir du milieu de l'été jusqu'au début de l'automne, dans les bois de feuillus, mais aussi sous les résineux.

Son odeur à elle seule n'inspire pas à sa consommation. Par prudence, il est préférable d'en éviter la dégustation.