

Les confusions à éviter

CHAMPIGNONS TOXIQUES & COMESTIBLES



**INSTITUT
KLORANE**

Louis Chavant (Professeur de Mycologie) Faculté de Pharmacie de Toulouse

◀ **Fondation d'Entreprise pour la Protection et la Bonne Utilisation du Patrimoine Végétal**

Créé en 1994, l'Institut Klorane s'attache à mettre à la portée du plus grand nombre, plus de 40 années de recherche des Laboratoires Klorane sur l'activité des plantes. Fondation d'Entreprise pour la Protection et la Bonne Utilisation du Patrimoine Végétal, l'Institut Klorane poursuit cet engagement et défend sa philosophie en mettant en place des actions autour de ses trois missions majeures :

Conserver et Protéger, Éduquer, Informer et Soutenir.

Conserver et Protéger

L'Institut Klorane est particulièrement sensible à la protection et la conservation des espèces végétales menacées. À ce titre, il poursuit son partenariat, initié en 2006, avec le Conservatoire Botanique National de Brest (CBNB) en signant le 22 mai 2007 une convention relative à la sauvegarde d'espèces végétales menacées sur l'île de Madère dont *Normania triphylla* (Lowe) Lowe. Depuis 2009, cette dernière est de retour sur son lieu d'origine. C'est également au travers du Conservatoire Botanique Pierre Fabre que l'Institut Klorane s'investit dans cette mission. Garant de la protection des espèces végétales menacées, il participe à des missions de préservation de plantes en voie de disparition sur la surface du globe.

Éduquer

Par le biais d'un partenariat avec des pharmaciens d'officine et des Jardins et Conservatoires Botaniques, l'Institut Klorane fait découvrir le patrimoine végétal aux enfants des classes de cours élémentaire et moyen. L'organisation et la participation aux Journées Botaniques Nationales concrétisent cette démarche. Cette mission d'éducation profite également à des étudiants en pharmacie au travers de visites, notamment du Conservatoire Botanique Pierre Fabre, de concours d'herbiers, ...

Informer & Soutenir

L'édition d'éléments pédagogiques (brochures, guides, posters...) permet à l'Institut Klorane de s'adresser aussi au grand public, par l'intermédiaire du pharmacien et d'associations et institutions partageant ses valeurs fortes. Il aborde des thèmes allant des Plantes Menacées aux Allergies, des Plantes dépolluantes d'intérieur aux Champignons... La fondation met en place et soutient des expositions relatives au patrimoine végétal ; mais, ne se limitant pas à la botanique, des journées nationales consacrées à la mycologie sont régulièrement organisées. Enfin, en apportant une aide scientifique, matérielle ou financière, l'Institut Klorane soutient des projets tant nationaux que locaux.

L'Institut Klorane en Europe

S'appuyant sur le succès de l'Institut Klorane en France, des filiales européennes s'engagent pour le Patrimoine Végétal.

Depuis 2006, au Portugal : mise en place d'une opération « Un arbre, un enfant » et visites de Jardins.

Depuis 2007, en Grèce : mise en place d'actions pédagogiques en classe et replantation d'oliviers. En Italie : mise en place du projet « Vividaria ». Il s'agit d'un partenariat avec la Fédération italienne des parcs et réserves naturelles, dans le but de sensibiliser les enfants sur l'importance du monde végétal.

Depuis 2009, en Espagne : réhabilitation d'un Jardin botanique, ainsi que la mise en place d'actions pédagogiques.

Les confusions à éviter

CHAMPIGNONS TOXIQUES & COMESTIBLES

 Champignons comestibles

 Champignons à rejeter

 Champignons toxiques

 Champignons mortels

Auteur : Louis Chavant (Professeur de Mycologie) Faculté de Pharmacie de Toulouse

Aujourd'hui, il n'est plus possible de garantir au public la totale innocuité des espèces de champignons jusqu'ici réputées comestibles. Les champignons toxiques et indigestes sont très nombreux. Seuls les plus fréquents sont représentés sur ce document. En cas de doute, consultez votre pharmacien.

LISTE DES CENTRES ANTIPOISON ET DE TOXICOVIGILANCE

PARIS

Hôpital Fernand Widal
200, rue du Fg. St.-Denis
75475 Paris cedex 10
Tél. : 01 40 05 48 48
Fax : 01 40 05 41 93

LILLE

CHRU
5, av. Oscar-Lambret
59037 Lille cedex
Tél. : 0825 812 822
Fax : 03 20 44 56 28

RENNES

Hôpital Pontchaillou
rue Henri Le-Guilloux
35033 Rennes cedex 9
Tél. : 02 99 59 22 22
ou : 02 99 28 42 22
Fax : 02 99 28 42 30

NANCY

Hôpital Central
29, av. de Lattre de Tassigny
54035 Nancy cedex
Tél. : 03 83 32 36 36
Fax : 03 83 85 26 15

ANGERS

CHU
4, rue Larrey
49933 Angers cedex 09
Tél. : 02 41 48 21 21
Fax : 02 41 35 55 07

STRASBOURG

Hôpitaux universitaires
1, place de l'Hôpital
BP 426
67091 Strasbourg
Tél. : 03 88 37 37 37
Fax : 03 88 11 54 75

BORDEAUX

CHU Pellegrin-Tripode
Pl. Amélie Raba-Léon
33076 Bordeaux cedex
Tél. : 05 56 96 40 80
Fax : 05 56 79 60 96

MARSEILLE

Hôpital Salvator
249, Bd. Ste Marguerite
13009 Marseille
Tél. : 04 91 75 25 25
Fax : 04 91 74 41 68

TOULOUSE

Hôpital Purpan
Pl. du Dr. Baylac
31059 Toulouse cedex
Tél. : 05 61 77 74 47
Fax : 05 61 77 25 72

LYON

Centre antipoison et
de toxicovigilance
162, avenue Lacassagne
69424 Lyon cedex 3
Tél. : 04 72 11 69 11
Fax : 04 72 11 69 85

CENTRES DE TOXICOVIGILANCE

GRENOBLE

Hôpital Albert Michallon
BP 217
38043 Grenoble cedex 9
Tél. : 04 76 76 56 46
Fax : 04 76 76 56 70

REIMS

Hôpital Maison-Blanche
45, rue Cognacq-Jay
51092 Reims cedex
Tél. : 03 26 78 48 21
Fax : 03 26 78 41 36

ROUEN

Hôpital Charles Nicolle
1, rue de Germont
76031 Rouen cedex
Tél. : 02 35 88 44 00
Fax : 02 32 88 81 28

CHAMPIGNONS TOXIQUES & COMESTIBLES

Les intoxications par consommation de champignons supérieurs (**mycétisme**) sont en général des intoxications involontaires, liées principalement à deux facteurs :

- 1°) la confusion entre une espèce toxique et une espèce comestible,
- 2°) la méconnaissance ou l'ignorance des caractères botaniques spécifiques qui permettent d'identifier les différentes espèces.

Quelque soit le cas de figure en la matière, il vaut mieux **prévenir** que **guérir**.

Pour faciliter cette démarche de **prévention**, il est important de présenter et d'étudier comparativement les principales espèces toxiques récoltées en France et les principales espèces non toxiques avec lesquelles elles sont plus ou moins souvent confondues. Afin d'évaluer le risque (gravité de l'intoxication) et de décider, éventuellement, de la conduite à tenir dans les premières heures après l'ingestion d'un champignon potentiellement toxique, il est important de connaître à quel degré de toxicité le consommateur pourrait s'exposer : il est donc nécessaire de rassembler toutes les espèces toxiques et leurs principales confusions, comestibles ou non, en fonction de leur toxicité (gravité de l'intoxication), allant par exemple des champignons mortels aux champignons douteux ou de toxicité inconstante en passant par les toxiques non mortels. On pourra ainsi définir 5 **catégories** de toxicité décroissante en fonction de la durée de l'incubation (voir tableau).

Dans le domaine de la prévention ou de l'intervention presque immédiate (entre 1 H et 10/12 H) après l'ingestion d'espèces potentiellement toxiques, *le signe clinique majeur ou primordial est la durée de l'incubation*, c'est-à-dire, le temps qui s'écoule entre le moment où ont été ingérés les champignons et le temps où apparaissent les premiers symptômes, en général des troubles gastro-intestinaux (nausées, vomissements, diarrhées...). Dans certains cas sont associés à ces troubles d'autres symptômes d'ordre neurologique. Parfois seuls ces derniers apparaissent. Ces intoxications sont dues à des champignons plus ou moins toxiques mais en principe non mortels.

La conduite à tenir (guérir) est, dans presque tous les cas, liée à la durée de cette incubation : plus cette durée d'incubation est longue (> 6 H), plus le pronostic est grave. Mais attention, il faut toujours décompter les heures à partir du premier repas de champignons ingérés dans les dernières 24 H. Par exemple, si le malade a mangé des champignons à midi (12 H) et le soir (20 H) et si les troubles se manifestent dans la nuit (22 H) : a priori on se trouve dans le cas d'une incubation longue et donc d'une intoxication à pronostic grave nécessitant une hospitalisation.

Toute intoxication par les champignons supérieurs se caractérise par des signes cliniques et biologiques utiles aux médecins réanimateurs pour décider d'un traitement à mettre en œuvre et pour suivre son évolution. L'ensemble de ces signes définit un syndrome spécifique du (ou des) champignon(s) toxique(s) responsable(s).

→

TOXICITÉ

PRINCIPALES ESPÈCES TOXIQUES



CHAMPIGNONS TRÈS TOXIQUES

Souvent mortels - Durée d'incubation* > 6 heures

1^{re} CAT. Amanite phalloïde, Amanite printanière, Amanite vireuse, Cortinaire des montagnes, Galère marginée, Lépiote brun rose, ...



CHAMPIGNONS TOXIQUES

Rarement mortels - Durée d'incubation* < 6 heures

2^e CAT. Amanite proche d'ovoïde, Clitocybe de l'olivier, Entolome livide, Gyromitre délicieux, Macrolépiotes, Paxille enroulé, Russule olivacée, Tricholome tigré, ...

• Troubles digestifs seuls :

- **Toxicité plus (ou moins) grave**
Parfois durée d'incubation* ≥ 6 heures

3^e CAT. Agaric jaunissant, Agaric radicaire, Amanite jonquille, Bolet satan, Clavaires, Entolome à odeur de nitre, Tricholome vergeté, ...

- **Toxicité (plus ou) moins grave**
Durée d'incubation* souvent < 2 heures

• Autres troubles :

accompagnés ou non de troubles digestifs

4^e CAT.

Clitocybe cérusé, Coprin noir d'encre, Inocybe à spores étoilées.

- **Troubles du système nerveux végétatif**

- **Troubles du système nerveux central**
psychotoniques - psychodysléptiques - psycholéptiques

Amanite tue-mouches, Amanite panthère, Inocybe calamiteux, Mycène pure (confusion : Clitocybe améthyste), Psilocybes, Vesse de loup âgée, ...



CHAMPIGNONS SUSPECTS

et/ou AYANT UN MAUVAIS GOÛT

5^e CAT. Bolet amer, Clavaire en pilon, Cortinaire semi-sanguin, Hébélomes, Hygrophore conique, Hypholome fasciculé, Tricholome blanc, Tricholome blanc et brun, Tricholome soufré, Pholiote remarquable, Strophaire vert et gris, Russule émétique, Russule sardoine, Lactaire toisonné.

Ce tableau présente les principaux syndromes d'intoxication par les champignons toxiques/mortels, il n'est en aucun cas exhaustif.

Conception : Dr Claudine CABOT et Noël AMOUROUX (Centre Antipoison et de Toxicovigilance de Toulouse)

La liste des champignons toxiques et de leurs principales confusions avec d'autres espèces comestibles est relativement importante, même, si seulement un petit nombre de ces espèces est mortel.

Par contre, il faut savoir qu'il existe de nombreux cas d'intoxications dus à des causes ou des facteurs indirects ou externes aux champignons et très souvent liés au consommateur, à la préparation (cuisson) et à la fréquence des ingestions journalières ou hebdomadaires, à la conservation et à l'âge des espèces récoltées, à l'environnement, ...

LE CONSOMMATEUR : L'âge et/ou l'état de santé du consommateur peut aggraver le degré de toxicité d'un champignon toxique. Certains champignons contiennent des molécules responsables de phénomènes d'intolérance de type allergique (Pied Bleu, Clitocybe nebuléux).

Le déficit de Tréhalase intestinale empêche la digestion de ces disaccharides dont l'accumulation provoque des fermentations et des diarrhées.

Certains champignons (Cèpes, Girolles, ...) ont une composition chimique incompatible avec des traitements médicamenteux, en particulier avec certains antibiotiques : dans ce cas, les symptômes sont très divers. Les champignons sont des mets peu digestes car ils contiennent beaucoup de cellulose.

SYNDRÔMES ET SYMPTÔMES

PHALLOÏDIEN	Vomissements Diarrhée profuse Douleurs abdominales violentes	ORELLANIEN	Nausées Céphalées Troubles rénaux Douleurs articulaires
ENTOLOMIEN	Nausées Vomissements Diarrhée abondante	GYROMITRIEN	Fièvre • Nausées • Vomissements Céphalées • Douleurs abdominales Hémolyse
		PAXILLIEN	Vomissements Douleurs abdominales Diarrhée
RÉSINOÏDIEN	Nausées Vomissements Douleurs abdominales Diarrhée		
SUDORIEN	Douleurs abdominales • Vomissements Diarrhée • Sudation intense	COPRINIEN	<i>Si champignon consommé avec de l'alcool :</i> Rougeurs • Nausées Vomissements • Hypertension
NARCOTINIEN		PANTHÉRIEN	Excitation • Vomissements • Diarrhée Douleurs abdominales • Hallucinations

* délais entre l'heure du ou des repas et l'apparition des premiers symptômes.

Consommés en grande quantité, ceux-ci peuvent provoquer des obstructions gastriques ou intestinales nécessitant une intervention chirurgicale. Signalons enfin, les intoxications d'ordre psychique qui se produisent chez les sujets au psychisme fragile et à l'imagination trop forte...

PRÉPARATION, CUISSON, FRÉQUENCE

D'INGESTION : Certains champignons présentent sur leur chapeau une cuticule visqueuse (Nonette voilée, Hygrophore limace). Cette couche mucilagineuse, non épluchée, peut provoquer des diarrhées plus ou moins violentes. D'autres champignons contiennent soit des molécules toxiques thermolabiles (Amanite vaginée, Helvelle, Morille, Pézize) -hémolysines, protéines détruisant les globules rouges-, soit des molécules toxiques volatiles (Gyromitre)

-la méthyl-hydrazine, poison cellulaire responsable d'intoxications très graves- qui vont disparaître sous l'effet de la chaleur (50/60 degrés) ou de l'aération. Par ailleurs, la dose toxique de ces poisons ne sera atteinte dans l'organisme que par accumulation du poison suite à une consommation abondante et répétée dans le temps de ces champignons.

CONSERVATION ET « ÂGE » DES ESPÈCES RÉCOLTÉES :

Les champignons ayant subi une mauvaise conservation (formation de ptomaines : putrescine, cadavérine) ou attaqués par des moisissures sont également à l'origine de symptômes gastro-intestinaux plus ou moins graves. Ceci peut se produire lorsque les champignons sont récoltés et conservés dans des sacs plastiques très favorables à toutes sortes de fermentations.

→

Certains champignons, en général « âgés », peuvent présenter un aspect extérieur très convenable alors que l'intérieur est en état de décomposition avancée et peut contenir des ptomaines et autres molécules toxiques (ex : le *Clitocybes nébuleux*).

L'ENVIRONNEMENT: Les champignons (appareil reproducteur) naissent d'un mycélium (appareil végétatif) pouvant s'étaler sur plusieurs mètres carrés. Ce vaste « filet » leur permet de capter de très nombreuses substances toxiques (engrais, désherbants, pesticides, métaux lourds, radioactivité, pollutions diverses...) qui se concentrent dans les sporophores (pied + chapeau) rendant ainsi toxiques des espèces tout à fait inoffensives. Ce cas de figure a été signalé pour des Girolles « radioactives » récoltées dans des zones polluées après la catastrophe de Tchernobyl. De même, les Coprins chevelus sont de « bons » accumulateurs de métaux lourds, lorsqu'ils poussent au bord des autoroutes, ou de désherbants toxiques, lorsqu'ils se développent sur des prairies traitées.

LA LISTE DES CHAMPIGNONS TOXIQUES N'EST PAS À CE JOUR EXHAUSTIVE,

LA PREUVE: Le *Tricholoma auratum*, appelé « Bidaou » dans le Sud-Ouest et très proche du *Tricholoma equestre*, a été responsable, au début des années 90 d'un syndrome de rhabdomyolyse (douleur musculaire touchant surtout les membres inférieurs, avec des sueurs intenses sans fièvre) dont 3 cas au moins ont été mortels. Ces intoxications seraient consécutives à des ingestions répétées et il semblerait qu'elles soient liées à des problèmes de susceptibilité personnelle.

Le *Clitocybe amoenolens* (très proche de *Clitocybe acromelalga*, Japon et Corée) a été responsable, en 1996, de l'intoxication dans les Alpes (méridionales) de 5 personnes qui ont présenté, 24 heures après l'ingestion, un syndrome érythémalgique (douleurs de l'extrémité des membres, calmées seulement par des bains d'eau glacée et qui ont persisté plusieurs semaines).

CONCLUSION

Que doit faire le futur consommateur de champignons supérieurs ?

- 1) - être très prudent,**
- 2) - ne consommer que les espèces connues et identifiées, récoltées dans les bois et les prés que l'on a l'habitude de fréquenter,**
- 3) - faire appel à un spécialiste, quand il y a un doute,**
- 4) - et surtout, éviter une consommation excessive de ces aliments.**

En effet, nous savons que les champignons, en particulier les meilleurs (Cèpes, Girolles, Truffes...), sont beaucoup plus des condiments que des aliments et que leur intérêt réside bien plus dans leur arôme que dans leur valeur nutritive: il faut les utiliser en conséquence! C'est-à-dire les consommer en petite quantité pour parfumer d'autres aliments – légumes ou viandes – bien moins toxiques et certainement bien plus nourrissants.

De la sorte, en consommant de petites quantités de champignons on consommera peu ou pas de poison (inné ou lié à une pollution) sans se priver pour autant du but recherché: déguster l'arôme du champignon...

Louis Chavant
Professeur des universités



LES PRINCIPAUX CHAMPIGNONS

TOXIQUES & COMESTIBLES

et leurs confusions



AMANITE PHALLOÏDE

Amanita phalloïdes



Mortel

CHAPEAU : Vert jaunâtre à vert bronzé.

Reste de voile général rare, vergeté radialement de grisâtre, hémisphérique à plan [5-10 (12) cm].

LAMES : Blanches, serrées et libres.

PIED : Blanc, chiné ou zébré de gris olivâtre, anneau blanc membraneux, volve blanche en sac blanc pur, cylindrique [5-10(15) x 1-2(3) cm].

CHAIR : Blanche, sans odeur (ou odeur de rose en vieillissant), goût agréable.

SPORÉE : Blanche.

ÉCOLOGIE : Feuillus, parfois conifères, argilo-calcaire.

CONFUSIONS :

- Russules et Tricholomes à chapeau jaune à vert, comestibles.
- Amanite jonquille, toxique.
- Agaric des bois, comestible.
- Amanite citrine, à rejeter.

RUSSULE OLIVACÉE

Russula olivacea



Toxique



CHAPEAU : Cuticule ± morte, ridée concentriquement à la périphérie. Verdâtre au début, panaché de rouge carminé. Robuste [10-15 (20) cm].

LAMES : Crème à jaune orangé. Arête soulignée de rouge.

PIED : Blanc, rose lilacin sous les lames (10 x 2-3 cm).

CHAIR : Grenue, blanche au début à odeur fruitée, douce.

ÉCOLOGIE : Plutôt feuillus (hêtre), tendance acidophile.

CONFUSIONS :

- Russule charbonnière, comestible.
- Amanite phalloïde, mortelle.

RUSSULE À LAMES INÉGALES

Russula heterophylla



Comestible



CHAPEAU : Vert jaune, parfois teinté de bleuité, vineux, assombri au centre. Cuticule glabre ou luisante (8-15 cm).

LAMES :

Blanches, non décurrentes, anastomosées (fourchues) près du pied.

PIED : Blanc, taché de rouille à la base, cylindrique (5-10 x 1-2 cm), cassant comme un bâton de craie.

CHAIR : Blanche, sans odeur particulière, parfois un peu âcre après mastication.

ÉCOLOGIE : Feuillus.

CONFUSION :

- Amanite phalloïde, mortelle.



RUSSULE VERDOYANTE (Verdette)

Comestible

Russula virescens

CHAPEAU : Cuticule veloutée et craquelée, vert bleuté ou vert de gris (vert moisissure) sur fond blanchâtre (5-10 (15) cm).

LAMES : Blanches non décurrentes, peu serrées, flexibles, lardacées.

PIED : Blanc, cylindrique, taché de rouille à la base, cassant comme un bâton de craie (5-10 x 1-2 cm).

CHAIR : Sans odeur particulière, à goût de noisette.

ÉCOLOGIE : Feuillus acidophiles (chênaies, hêtraies).

CONFUSION :

- Amanite phalloïde, mortelle.



RUSSULE CHARBONNIÈRE

Comestible

Russula cyanoxantha

CHAPEAU : Couleurs variées (vert, bleu violacé), cuticule lisse vergetée et luisante (5-10 cm).

LAMES : Blanches, non décurrentes, flexibles, à toucher « lardacé ».

PIED : Blanc, cylindrique se cassant comme un bâton de craie (5-10 x 1-2 cm).

CHAIR : Blanche, sans odeur ou goût particulier.

ÉCOLOGIE : Feuillus, conifères.

ESPÈCE VOISINE :

- *Russule hétérophylle*.

CONFUSIONS :

- Amanite phalloïde, mortelle.
- Russule olivacée, toxique.



TRICHOLOME DISJOINT

À rejeter

Tricholoma sejunctum

CHAPEAU : Jaune verdâtre fibrilleux, convexe, conique, étalé, mamelonné, (5-10 cm).

LAMES : Peu serrées, échancrées, blanchâtres.

PIED : Blanc ou lavé de jaune, un peu fusiforme (5-10 x 1-1,5 cm).

CHAIR : À forte odeur farineuse, légèrement amère.

SPORÉE : Blanche.

ÉCOLOGIE : Conifères, feuillus.

CONFUSION :

- Amanite phalloïde, mortelle.



TRICHOLOME ÉQUESTRE (Bidaou)

Tricholoma equestre



Mortel



CHAPEAU : Jaune à disque central squamuleux plus foncé [(5) 10-15 cm].

LAMES : Peu serrées, échancrées jaunes.

PIED : Lisse, cylindrique, jaune vif (5-10 x 1-1,5 cm).

CHAIR : Grenue, légèrement citrine sous cuticule. Odeur et saveur de farine.

SPORÉE : Blanche.

ÉCOLOGIE : Pinèdes sableuses, également feuillus.

CONFUSIONS :

- Amanite phalloïde, mortelle.
- Cortinaire splendide, toxique.

NB : Dans les pessières à Myrtilles, on trouve *Tricholoma aestuans* à silhouette de *T. virgatum*, mais de couleur jaune (non comestible).

TRICHOLOME À ODEUR DE SAVON

Tricholoma saponaceum



À rejeter



CHAPEAU : Gris verdâtre à disque central plus foncé, rosissant à la marge.

Revêtement glabre [(5) 10-15 cm].

LAMES : Peu serrées, échancrées, blanchâtres, parfois rosissantes.

PIED : Fusiforme, atténué, radicant, blanchâtre, rosissant à la base (8-12 x 1-2,5 cm).

CHAIR : Pâle, rosissante, à odeur savonneuse.

ÉCOLOGIE : Conifères, feuillus à tendance silicicole.

CONFUSION :

- Amanite phalloïde, mortelle.

AMANITE JONQUILLE

Amanita jonquillea



Toxique



CHAPEAU : Jaune paille à crème, parfois lambeaux blancs de voile général, marge striée. Convexe à plan (5-10 cm).

LAMES : Blanches, libres, serrées.

PIED : Blanc, anneau blanc très fragile, voile blanche en débris formant des bourrelets, cylindrique légèrement en massue (5-10 x 1-2 cm).

CHAIR : Blanche, saveur agréable.

SPORÉE : Blanche.

ÉCOLOGIE : Feuillus et conifères mêlés, thermophiles.

CONFUSIONS :

- Amanite phalloïde, mortelle.
- Amanite citrine, à rejeter.



Toxique

TRICHOLOME SOUFRÉ

Tricholoma sulfureum

CHAPEAU : Jaune soufré, mât, fibrilleux, velouté (8-10 cm).

(NB : var. *bufonium*, chapeau brun marron).

LAMES : Espacées, épaisses, jaunes.

PIED : Cylindrique (10 x 1 cm), jaune.

CHAIR : Forte odeur de gaz d'éclairage (soufre).

ÉCOLOGIE : Forêts, feuillus.

ESPÈCE VOISINE :

• *Tricholome crapaud*.

CONFUSION :

• *Tricholome équestre*, mortel.



Comestible

TRICHOLOME PRÉTENTIEUX

Tricholoma portentosum

CHAPEAU : Revêtement fibrilleux gris ardoise sur fond légèrement jaune.

Conique, mamelonné (5-10 cm).

LAMES : Blanc jaune pâle

(ou reflets citrins), échancrées.

PIED : Blanc, plus ou moins lavé de jaune citrin, lisse, cylindrique (5-10 x 1-2 cm).

CHAIR : Blanche, jaune léger en surface, à odeur et saveur de farine.

SPORÉE : Blanche.

ÉCOLOGIE : Conifères, (feuillus).

CONFUSIONS :

• *Amanite phalloïde*, mortelle.

• Autres *Tricholomes* à chapeau gris, toxiques ou comestibles.



À rejeter

AMANITE CITRINE

Amanita citrina

CHAPEAU : Jaune citrin, reste de voile général formant des plaques ou des flocons plus ou moins réguliers, blanchâtres ocracés, convexe ou étalé, marge lisse (6-10 cm).

LAMES : Serrées, blanchâtres à jaunâtres, libres.

PIED : Blanchâtre à jaunâtre, anneau concolore et volve en bulbe marginée, cylindrique (6-10 x 1-2 cm).

CHAIR : Blanchâtre, jaunâtre à odeur de pomme de terre ou de rave et saveur désagréable.

SPORÉE : Blanche.

ÉCOLOGIE : Forêts de feuillus et de conifères.

CONFUSIONS :

• *Amanite phalloïde*, mortelle.

• *Amanite jonquille*, toxique.

NB : parfois, certaines espèces présentent des points ou minuscules taches rouges sur le chapeau : ce sont des colonies de bactéries pigmentées.





AMANITE PRINTANIÈRE

Amanita verna



Mortel

CHAPEAU : Blanc, lisse (8 x 12 cm).

LAMES : Blanches, serrées, libres.

PIED : Blanc, lisse à soyeux. Anneau membraneux blanc et volve blanche, légèrement évasé vers la base (7-12 x 1-2 cm).

CHAIR : Blanche, inodore.

SPORÉE : Blanche.

ÉCOLOGIE : Forêts et taillis thermophiles.

ESPÈCE VOISINE :

- Amanite vireuse, mortelle.

CONFUSIONS :

Beaucoup d'espèces blanches comestibles :

- Agaric des bois, des prés.
- Légiote pudique.
- Tricholome colombette.



AGARIC DES BOIS

Agaricus silvicola



Comestible

CHAPEAU : Blanchâtre à jaune orangé intense chez spécimens âgés.

Glabre, lisse. Convexe puis étalé à plat (5-10 cm).

LAMES : Libres, rose pâle à gris brun.

PIED : Blanc soyeux, jaunissant, anneau fragile, souvent en lambeaux. (5-10 x 1-2 cm), élargi vers la base.

CHAIR : Blanche, puis jaunissante à odeur anisée.

SPORÉE : Pourpre.

ÉCOLOGIE : Feuillus, parfois conifères.

CONFUSIONS :

- Amanites blanches, mortelles.
- Agaric jaunissant, toxique.



TRICHOLOME BLANC

Tricholoma album



À rejeter

CHAPEAU : Blanc, sec (4-7 cm).

LAMES : Peu serrées, blanches.

PIED : Blanc (6 x 0,5 cm).

CHAIR : Blanche à odeur farineuse, âcre.

ÉCOLOGIE : Feuillus.

CONFUSIONS :

- Amanites blanches, mortelles.
- Tricholome colombette, comestible.



Comestible

LÉPIOTE PUDIQUE

Leucoagaricus leucothites

CHAPEAU : Blanc à disque à peine ocracé à la fin, convexe, charnu, lisse (5-10 cm).

LAMES : Serrées, blanches puis rosées.

PIED : Blanc en massue avec anneau coulissant (4-5 x 1 cm).

CHAIR : Blanche à odeur et saveur fongiques agréables.

SPORÉE : Blanche.

ÉCOLOGIE : Prairies, pelouses amendées.

CONFUSIONS :

- Amanites blanches, mortelles.



Comestible

AGARIC DES PRÉS

Agaricus campestris

CHAPEAU : Blanc à blanchâtre, légèrement ocracé avec l'âge, lisse à fibreux, soyeux parfois avec petits squames. Convexe à marge enroulée (5-10 cm).

LAMES : Libres, serrées, rosée vif, puis bistres.

PIED : Blanc, anneau cotonneux, fragile, fusiforme atténué vers la base (4-8 x 1-2 cm).

CHAIR : Blanchâtre un peu rosissante, odeur et saveur agréables.

SPORÉE : Pourpre.

ÉCOLOGIE : Prairies pâturées.

CONFUSIONS :

- Agaric jaunissant, toxique.
- Amanites blanches, mortelles.



Comestible

TRICHOLOME COLOMBETTE

Tricholoma columbetta

CHAPEAU : Blanc pur saturé (soyeux), légèrement visqueux. Convexe, conique puis étalé, plan mamelonné (5-10 cm).

LAMES : Serrées, blanches, échancrées.

PIED : Blanc, cylindrique, atténué et taché de bleu vers la base (6-10 x 1-2 cm).

CHAIR : Blanche à odeur faiblement farineuse.

SPORÉE : Blanche.

ÉCOLOGIE : Forêts, surtout feuillus, acidophile, chênaies, silicoles, landes, lisières.

CONFUSIONS :

- Amanites blanches, mortelles.
- Autres Tricholomes blancs, amers.





CORTINAIRE COULEUR DE ROCOU

(Cortinaire des montagnes)

Cortinarius orellanus

CHAPEAU: Brun, roux orangé, fibrillo-squamuleux, convexe (5-10 cm).

LAMES: Espacées, adnées, orangées puis rouille.

PIED: Jaune doré fauvâtre, fibrilleux, atténué vers la base (5-10 x 1-1,5 cm).

CHAIR: Jaurâtre, odeur raphanoïde.

SPORÉE: Ocre rouille.

ÉCOLOGIE: Feuillus mêlés thermophiles. Acidophile.

CONFUSIONS:

- Autres Cortinaires suspects de mêmes couleurs (rouge orangé à jaune).



Mortel



GALÈRE MARGINÉE

Galerina marginata

CHAPEAU: Brun fauve humide à ocre-jaune en séchant (hygrophane). Lisse, convexe (4-7 cm).

LAMES: Étroites et serrées, adnées brun pâle à ocracées et arête blanchâtre.

PIED: Subconcolore à base plus foncée avec anneaux membraneux, cylindrique (4-7 x 0,5 cm).

CHAIR: Odeur farineuse.

SPORÉE: Ocre rouille.

ÉCOLOGIE: Espèces isolées sur souches enfoncées dans le sol.

CONFUSION:

- Pholiote changeante, en touffes sur tronc d'arbres.



Mortel



LÉPIOTE BRUN ROSE

Lepiota brunneoincarnata

CHAPEAU: Calotte (centre) brun vineux, écailles brun rosâtre, peu charnu (3-5 cm).

LAMES: Blanches, libres.

PIED: Guirlandé de brun rosâtre (3-5 x 0,5 cm).

CHAIR: Blanche à vineuse, à odeur faiblement fruitée.

SPORÉE: Blanche.

ÉCOLOGIE: Lisières.

CONFUSION:

- Autres Lépiotes petites et grandes, non toxiques.



Mortel



Comestible
très médiocre

TRICHOLOME RUTILANT

Tricholomopsis rutilans

CHAPEAU : Convexe, fines écailles pourpres sur fond jaune (10-15 cm).

LAMES : Echancrées, jaunes.

PIED : Concolore, fibreux (8-12 x 1-2 cm).

CHAIR : Jaune, légèrement amère.

ÉCOLOGIE : En touffes sur souches de conifères.

ESPECE VOISINE :

- *Tricholomopsis decora* (entièrement jaune), comestible.



Comestible

PHOLIOTE CHANGEANTE

Kuehneromyces mutabilis

CHAPEAU : Hygrophane, brun de datte, centre plus pâle, jaunâtre ocre clair. Convexe lisse (4-7 cm).

LAMES : Adnées, beige clair puis rousses. Arête givrée.

PIED : Concolore, cylindrique avec armille fibrillo-squamuleuse terminée par un anneau (5-7 x 0,5-1 cm).

CHAIR : Pâle à odeur et saveur fongiques.

SPORÉE : Ocre rouille.

ÉCOLOGIE : Pousse en touffes denses sur souches de feuillus.

CONFUSION :

- Galère marginée, mortelle.



Comestible

LÉPIOTE ÉLEVÉE (Coulemelle)

Macrolepiota procera

CHAPEAU : Calotte discale mamelonnée brune et squames réguliers circulaires brunâtres [10-25 (40) cm].

LAMES : Blanc crème, libres.

PIED : Chiné sur fond pâle, un peu bulbeux, avec anneau épais [10-20 (40) x 2-3 (4) cm].

SPORÉE : Blanche.

ÉCOLOGIE : Prés, clairières, forêts calcaires de feuillus.

CONFUSIONS :

- Grandes Lépiotes suspectes (*L. venenata*).
- Petites Lépiotes, mortelles.



ENTOLOME LIVIDE

Entoloma lividum



Toxique



CHAPEAU : Crème ocracé, à nuances grisâtres, revêtement glabre, lisse à ridulé (vergeté), convexe, charnu à plan mamelonné, marge enroulée [6-10 (15) cm].

LAMES : Peu serrées, échancrées, jaunâtres, puis rose saumon.

PIED : Blanc à crème, fibreux, cylindrique [10-15 x 1-1,5 (3) cm].

CHAIR : Blanche et ferme à odeur forte de farine.

SPORÉE : Rose.

ÉCOLOGIE : Feuillus argilo-calcaires.

CONFUSIONS :

- Clitocybe nébuleux, comestible.
- Tricholome de la Saint-Georges, comestible.

TRICHOLOME DE LA SAINT-GEORGES

(Mousseron)

Calocybe gambosa



Comestible



CHAPEAU : Blanc, crème, mât, glabre, convexe, bombé (charnu) à marge enroulée (5-10 cm).

LAMES : Serrées, blanc crème, échancrées.

PIED : Trapu, cylindrique (5-10 x 1-2 cm).

CHAIR : Blanche, ferme à odeur de farine, goût agréable.

SPORÉE : Blanche.

ÉCOLOGIE : Printemps, lisières, haies, prairies.

CONFUSION :

- Entolome livide, toxique.

ENTOLOME EN BOUCLIER

Entoloma clypeatum



Comestible moyen



CHAPEAU : Gris brun, hygrophane. Marge enroulée, ondulée (8-10 cm).

LAMES : Serrées, échancrées, blanc gris rose.

PIED : Blanc strié de gris (10 x 1-2 cm).

CHAIR : Odeur et saveur farineuse.

ÉCOLOGIE : Printemps / lisières, haies, taillis, rosacées arbustives.

Souvent grégaire à cespiteux.

CONFUSION :

- *E. vernum*, toxique.



**Comestible
moyen**

CLITOCYBE NÉBULEUX

Clitocybe nebularis

CHAPEAU : *Beige, gris, grisâtre, avec une zone centrale plus foncée. Glabre et sublubrifié. Convexe avec un mamelon assez large (10-20 cm).*

LAMES : *Crème pâle, peu décourbées, serrées, se séparant facilement du chapeau.*

PIED : *Crème grisâtre, fribilleux, en forme de massue (8-15 x 2-4 cm).*

CHAIR : *Blanche à odeur fongique.*

SPORÉE : *Blanche.*

ÉCOLOGIE : *Conifères et feuillus, ronds de sorcière.*

CONFUSION :

- *Entolome livide, toxique.*

REMARQUE : *Comestible moyen, mais dans certains cas, serait à l'origine d'intoxication sans gravité chez certaines personnes allergiques aux composés chimiques à triple liaison. Les vieux spécimens, bien conservés, contiennent des substances toxiques.*



**Comestible
moyen**

TRICHOLOME AGRÉGÉ

Lyophyllum decastes

CHAPEAU : *Convexe à plat, lisse à vergeté. Beige, ocracé à brunâtre (5-10 cm).*

LAMES : *Echancrées, serrées, blanchâtres à crème.*

PIED : *Fibrilleux, blanchâtre, élastique, comme si le pied était creux (6-10 x 1-2 cm).*

CHAIR : *Blanche, odeur faible (subfarineuse). Fibreuse.*

SPORÉE : *Blanche.*

ÉCOLOGIE : *Au sol, sur bois enterré, en touffes denses.*

CONFUSION :

- *Entolome livide, toxique.*



Toxique

ENTOLOME PRINTANIER

Entoloma vernum

CHAPEAU : *Brun gris, plus ou moins sombre, stries radiales claires (6-8 cm).*

LAMES : *Echancrées, grises à rose saumoné.*

PIED : *Subconcolore (5-7 x 1 cm).*

CHAIR : *Inodore.*

ÉCOLOGIE : *Printemps / montagne, landes, clairières, conifères/feuillus.*

CONFUSIONS :

Autres Entolomes toxiques ou à rejeter :

- *E. nidorosum.*
- *E. rhodopolium.*



CLITOCYBE DE L'OLIVIER

Omphalotus olearius



Toxique



CHAPEAU : Orangé vif au début, se ternit de brun rougeâtre en vieillissant.

Revêtement lisse à fibrilleux, convexe, plan avec mamelon (8-15 cm).

LAMES : Décurrentes, fines, serrées, subconcolores.

PIED : Lisse, subconcolore, légèrement excentrique, s'atténuant vers la base (5-10 x 1-2 cm).

CHAIR : Pâle, ferme.

SPORÉE : Blanche.

ÉCOLOGIE : Pousse en touffes, sur des souches.

CONFUSIONS :

- Chanterelle, Fausse giroelle, autres champignons comestibles de couleur orangée.

PAXILLE ENROULÉ

Paxillus involutus



Mortel

à l'état cru ou mal cuit



CHAPEAU : Brun jaunâtre à brun rouillé.

Convexe, mamelonné, un peu visqueux au début. Marge veloutée et enroulée, cannelée (10-15 cm).

LAMES : Serrées, decurrentes, facilement séparables du chapeau, moutarde, ocracées, roussissant au froissement, puis brun rouille.

PIED : Court, concolore, s'atténuant vers la base, lisse (5-8 x 1,5-2 cm).

CHAIR : Plus ou moins jaune.

SPORÉE : Ocre rouille.

ÉCOLOGIE : Feuillus, conifères.

CONFUSIONS :

- Lactaire toisonné, à rejeter.
- Lactaire délicieux, comestible.
- Lactaire sanguin, comestible.

LACTAIRE À LAIT JAUNE D'OR

Lactarius chrysorrheus



À rejeter



CHAPEAU : Zoné d'ocre rougeâtre sur fond jaune (abricot) pâle (4-8 cm).

LAMES : Serrées, crème rose.

PIED : Blanchâtre, crème orangé pâle (3-5 x 1 cm).

CHAIR : Blanche, jaunit à la coupe. Lait blanc à jaunissement doré vif.

Saveur âcre.

ÉCOLOGIE : Surtout chênes.



Comestible

CHANTERELLE (Girolle)

Cantharellus cibarius

CHAPEAU : Jaune d'œuf orangé ou palissant, lisse, convexe, puis irrégulièrement déprimé, marge lobée (5-8 cm).

LAMES : Hyménium avec plis fourchus, concolores au chapeau.

PIED : Concolore au chapeau, atténué vers la base (2-4 x 1-2 cm).

CHAIR : Pâle, à odeur fruitée, goût agréable.

ÉCOLOGIE : Feuillus ou conifères, à terre sur la mousse.

CONFUSIONS :

- Clitocybe de l'olivier, toxique.
- Clitocybe orangé (Fausse girolle), comestible moyen.



Comestible

LACTAIRE SANGUIN (Roussillous des Catalans)

Lactarius sanguifluus

CHAPEAU : Zoné de rosâtre et d'orangé, verdissant peu (6-12 cm).

LAMES : Orangées à reflets roses puis vineux.

PIED : Orangé rougeâtre, à reflets violets, scrobiculé (5-7 x 1-2 cm).

CHAIR : Blanche à la coupe rougissante par le lait de teinte rouge vineux (« sanguin »).

ÉCOLOGIE : Sous les pins en zone méridionale.

ESPÈCES VOISINES :

- *L. vinosus*,
- *L. semisanguifluus*,
- Tous les autres Lactaires du groupe « délicieux » à lait orange et moins bons comestibles.

CONFUSIONS :

- Lactaire toisonné, à rejeter (goût très piquant à brûlant).
- Paxille enroulé, mortel.



Comestible

LACTAIRE DÉLICIEUX

Lactarius deliciosus

CHAPEAU : Zoné, ocre orangé sur fond couleur de brique. Cuticule lisse peu visqueuse (10-15 cm).

LAMES : Orange vif, taches vertes.

PIED : Trapu, scrobiculé d'orange vif, subconcolore (3-6 x 1-2 cm).

CHAIR : Orangé pâle, lait orangé carotte immuable.

ÉCOLOGIE : Sous les pins.

ESPÈCES VOISINES :

- *L. deterrimus* (sous *Epicea*),
- *L. salmonicolor* (sous *Abies*),
- Tous ces Lactaires à lait orangé, sont des comestibles à peine moyen.

CONFUSIONS :

- Lactaire toisonné, à rejeter (goût très piquant et brûlant).
- Paxille enroulé, mortel.



TRICHOLOME TIGRÉ

Tricholoma pardinum



CHAPEAU : Squames concentriques assez larges, brun noirâtre sur fond pâle, gris ocracée. Convexe, charnu (10-15 cm).

LAMES : Serrées, blanchâtres échanquées.

PIED : Ventru, subisse, blanchâtre (5-15 x 1,5-4 cm).

CHAIR : Blanchâtre, à odeur farineuse puis désagréable (spermatique ?).

SPORÉE : Blanche.

ÉCOLOGIE : Forêts calcicoles (hêtres, sapins en montagne).

CONFUSIONS :

- Tricholomes à chapeau gris, comestibles.



Toxique

TRICHOLOME VERGETÉ

Tricholoma virgatum



CHAPEAU : Gris argenté, fibrilleux, conique (6-7 cm).

LAMES : Grisâtres.

PIED : Blanchâtre (6-7 x 1 cm).

CHAIR : Blanche, saveur amère, âcre.

ÉCOLOGIE : Conifères.

CONFUSION :

- Tricholome terreux, comestible.



Toxique

AMANITE OVOÏDE

(*var. proxima*)



CHAPEAU : Blanc laiteux, lisse, hémisphérique, charnu [10-20 (30) cm].

LAMES : Blanches, larges.

PIED : Blanc, anneau membraneux et volve en sac orangé ocre, plus foncé que A. ovoïde (10-15 x 2-5 cm).

CHAIR : Blanche, sans odeur ni goût particulier.

SPORÉE : Blanche.

ÉCOLOGIE : Prairies, clairières, thermophiles, calcicoles.

CONFUSIONS :

- Amanites blanches, mortelles.
- Amanite ovoïde, à rejeter.



Toxique



Comestible

TRICHOLOME SQUAMEUX

Tricholoma atosquamosum

CHAPEAU : Couvert de squames gris sépia sombre sur fond crème. Conique, convexe, étalé mamelonné [5-8 (10) cm].

LAMES : Blanchâtres, échancrées à arête noirâtre.

PIED : Grisâtre pâle, peu squamuleux, cylindrique (5-10 x 1-1,5 cm).

CHAIR : Blanchâtre à odeur nettement poivrée.

SPORÉE : Blanche.

ÉCOLOGIE : Feuillus, calcicoles, hêtraies, sapinières (épicéas ?).

CONFUSIONS :

- Tricholomes à chapeau gris, comestibles ou toxiques (*T. pardinum*).



Comestible

TRICHOLOME TERREUX (Petit gris)

Tricholoma terreum

CHAPEAU : Gris noirâtre fibrillo-vergeté, convexe, conique, plus ou moins étalé mamelonné (4-9 cm).

LAMES : Peu serrées, grisâtres, échancrées.

PIED : Blanc, fibrilleux, lisse cylindrique (4-7 x 1 cm).

CHAIR : Blanche à odeur et saveur de fruits de mer.

SPORÉE : Blanche.

ÉCOLOGIE : Pins, surtout calcicoles.

CONFUSIONS :

- Tricholomes à chapeau gris, comestibles ou toxiques (Tricholome tigré).



À rejeter

AMANITE OVOÏDE

Amanita ovoidea

CHAPEAU : Blanc laiteux, puis légèrement ocracé sale, lisse parfois avec lambeaux de voile général. Hémisphérique charnu, à marge crémeuse [10-20 (30) cm].

LAMES : Blanches, larges, peu serrées à arête floconneuse.

PIED : Blanc floconneux, anneau blanc déchiqueté puis farineux ou crémeux, volve en sac crème pâle ocracée, trapu, radicant (10-15 x 2-5 cm).

CHAIR : Blanche, sans odeur ou odeur de fruits de mer.

SPORÉE : Blanche.

ÉCOLOGIE : Taillis thermophiles, calcicoles.

CONFUSIONS :

- Amanites blanches, mortelles.
- Amanite ovoïde, var. *proxima*, toxique.



GYROMITRE DÉLICIEUX

Gyromitra esculenta



Mortel



CHAPEAU : À lobes cérébriformes arrondis, bistre roux à brun rouille (5-10 cm).

PIED : Blanc sillonné, lacuneux (4 x 3 cm).

CHAIR : Pâle, odeur aromatique.

ÉCOLOGIE : Acidophile, sous conifères en montagne.

ESPÈCE VOISINE :

- Gyromitre en turban, mortel.

CONFUSION :

- Morille, comestible.

AGARIC RADICANT

Agaricus romagnesii



Toxique



CHAPEAU : Squames ou écailles brunes à gris brunâtre étalées en étoile sur fond blanchâtre. Convexe à plat, marge enroulée au début (5 x 8 cm).

LAMES : Rose vif, puis brun sale à arête pâle, libres.

PIED : Blanchâtre brunissant, anneau ample et fragile, cylindrique, légèrement renflé à la base, avec rhizoïde radiciforme (6-12 x 1-2 cm).

CHAIR : Blanche, rose puis jaunâtre à la base du pied.

SPORÉE : Pourpre.

ÉCOLOGIE : Pelouse des parcs en ville, jachères, parfois sous conifères.

CONFUSION :

- Agaric des forêts, comestible.

LEPIOTE DÉGUENILLÉE

Macrolepiota rhacodes



Comestible



CHAPEAU : Calotte (disque central) et grosses écailles retroussées concentriques, beige brunâtre, convexe (10-15 cm).

LAMES : Libres, blanc crème, sales au toucher.

PIED : Blanc crème, largement bulbeux (10-15 x 1-2 cm), lisse, glabre, non chiné. Anneau.

CHAIR : Rougissante (teintée d'orangé).

SPORÉE : Blanche.

ÉCOLOGIE : Conifères, lisières.

CONFUSIONS :

- Grandes Lépiotes (*L. venenata*), suspects.
- Petites Lépiotes, mortelles.



Comestible
après cuisson

CHAPEAU : Ocre brunâtre à côtes irrégulières plus claires, alvéoles inégales et profondes (10-20 cm).

PIED : Trapu, blanchâtre, creux (5-10 x 1,5-3 cm).

MORILLE RONDE

Morchella rotunda

CHAIR : Pâle à odeur fongique.

ÉCOLOGIE : Taillis, frênes, ormes, lieux frais, printanière tardive.

CONFUSIONS :

- Gyromitres, mortelles.



Comestible

CHAPEAU : Squames (ou écailles) serrées brun roux sur fond plus clair. Hémisphérique à convexe, peu charnu [5-1 (15) cm].

LAMES : Libres, rose gris à brun gris, pied et chapeau séparables.

PIED : Blanc, à gris rosâtre, beige sale, un peu pruineux, anneau fragile, élargi vers la base, légèrement bulboux [8-10 x 1,5 (2) cm].

AGARIC DES FORÊTS

Agaricus silvaticus

CHAIR : Blanche à rosissement vineux pâle, odeur agréable.

SPORÉE : Pourpre.

ÉCOLOGIE : Forêts de conifères.

CONFUSION :

- Agaric radicaire, toxique.



Comestible

CHAPEAU : Fibrillo-squamuleux, brun roux (10-12 cm).

LAMELLES : Rose vif, rougissantes puis brunes.

PIED : Blanchâtre, rouge vif au toucher, un peu squamuleux, bulboux avec anneau membraneux (10-15 x 1.5-2 cm).

AGARIC SANGUINOLENT

Agaricus haemorrhoidarius

CHAIR : Blanche, à rougissement vif.

ÉCOLOGIE : Forêts, taillis, feuillus.

CONFUSION :

- Agaric radicaire, toxique.





AGARIC JAUNISSANT

Agaricus xanthoderma



Toxique

CHAPEAU : Blanc, jaunissement vif et rapide au froissement de la marge en particulier. Lisse ou rayé de grisâtre dans certaines variétés, typiquement tronconique, parfois craquelé (5-10 cm).

LAMES : Rose vif, puis brun chocolat, libres.

PIED : Blanc, jaunissant. Anneau ample à roue dentée en dessous, bulbeux (8-10 x 1,5 (2) cm).

CHAIR : Blanche, jaunissant fortement vers la base, odeur iodée ou d'encre (surtout à la chaleur).

SPORÉE : Pourpre.

ÉCOLOGIE : Lisières, prairies amendées, zones rudérales.

CONFUSIONS :

- Avec les Agarics blancs (en particulier *A. arvensis* ou *A. campestris*, comestibles).

NB : *A. meleagrís* ou *praeclaresquamosus* a les mêmes caractères que *A. xanthoderma*, mais le chapeau présente un revêtement de petits squames.



PÉZIZE COURONNÉE

Sarcosphaera crassa



Toxique
à l'état cru

CHAPEAU : Coupe étoilée à intérieur violet, extérieur blanchâtre (8-10 (12) cm).

ÉCOLOGIE : Bois calcaires au printemps.

AMANITE VAGINÉE

Amanita vaginata



Comestible
si bien cuit

CHAPEAU : Gris à grisâtre terre, lisse à marge striée ovoïde, campanule, plan et mamelonné, (6-12 cm).

LAMES : Peu serrées à arête veloutée, floconneuse ou givrée, libres, blanches.

PIED : Blanc, creux, volve blanche en sac, élargi vers la base (10-15 x 1-2 cm).

CHAIR : Blanche inodore, goût agréable.

SPORÉE : Blanche.

ÉCOLOGIE : Feuillus, calcicoles, plus ou moins mêlés de conifères.

REMARQUE : *A. fulva* est identique, mais le chapeau a une couleur roussâtre.





Comestible

AGARIC DES JACHÈRES (Boule de neige)

Agaricus arvensis

CHAPEAU: Blanc pur, jaunissant, ocre roux en vieillissant, lisse sauf à la marge qui est floconneuse, diamètre pouvant atteindre 15 cm, hémisphérique, convexe à tronconique.

LAMES: Gris rose pâle à brun roux, libres.

PIED: Blanc, jaunissant, anneau à roue dentée, cylindrique ou en massue (12-14 x 2-3 cm).

CHAIR: Blanche à odeur anisée.

SPORÉE: Pourpre.

ÉCOLOGIE: Prairies amendées, jardins.

CONFUSIONS:

- Amanites blanches, mortelles.
- Agaric jaunissant, toxique.

NB: *A. macrosporus* est une espèce voisine plus massive à odeur anisée et peu jaunissante.



Comestible

PÉZIZE VEINÉE

Disciotia venosa

CHAPEAU: Coupe irrégulière (lobée) intérieur veiné, brun ocre, fauvâtre.

Extérieur crème ocracé (12 cm).

PIED: Presque nul, concolore extérieur.

CHAIR: Odeur chlorée (eau de javel) disparaît à la cuisson.

ÉCOLOGIE: Pré-bois, haies, clairières, forêts fraîches.



Comestible

PIED BLEU

Lepista nuda

CHAPEAU: Convexe à étalé, lisse non visqueux, charnu, lilas bleuté pâlisant au centre puis brun roussâtre (8-15 cm).

LAMES: Échancrées, lilas bleuté puis ocre rosâtre. Se séparent facilement du chapeau.

PIED: Concolore (lilas, bleu) fibrilleux (7-10 x 2-3 cm).

CHAIR: Bleuâtre puis pâlisant ou devenant légèrement rousse, à goût agréable légèrement fruité.

ÉCOLOGIE: Tardif (hivernal), forêt.

ESPÈCES VOISINES:

- *Lepista sordida* (différentes variétés) de taille moins importante,
- *Lepista (saeva) personata*, ou pied violet, dans les prés.

CONFUSIONS:

- Cortinaires de teinte bleue ou violette en général non toxiques.

REMARQUE: Cette espèce est parfois mal tolérée par certaines personnes allergiques à certains composés chimiques.



BOLET SATAN

Boletus satanas



Toxique



CHAPEAU: Blanchâtre sale à tonalité grisâtre verdâtre, lisse, hémisphérique (10-20 cm).

TUBES: Jaune verdâtre, bleuissants. Pores petits puis rouge sang (orangé vers la marge), bleuissants.

PIED: Jaune vers le haut, rouge au milieu, jaunâtre vers la base avec un réseau assez fin rouge. Globuleux, ventru (10-15 x 6-10 cm).

CHAIR: Blanchâtre bleuissant, odeur nauséuse avec l'âge.

ÉCOLOGIE: Feuillus, taillis calcicoles, thermophiles.

CONFUSIONS:

- Bolets à pores rouges (B. blafard, B. de queuelet).

NONETTE VOILÉE

Suillus luteus



Comestible

à condition d'éplucher la cuticule



CHAPEAU: Charnu, convexe, brun sombre ou chocolat pourpré. Cuticule très visqueuse (8-12 cm).

TUBES: Pores réguliers et fins, jaunes puis ocre olivâtre. Tubes adnés.

PIED: Jaunâtre à granulations brunâtres au-dessus d'un anneau blanc à face inférieure violacée (5-10 x 1-3 cm).

CHAIR: Ferme, blanche à jaune, saveur douce.

ÉCOLOGIE: Sous les pins.

BOLET DES BOUVIERS

Suillus bovinus



Comestible médiocre

à condition de peler la cuticule visqueuse du chapeau



CHAPEAU: Lisse, visqueux, brun jaune orangé (5-10 cm).

TUBES: Décourants, beige jaunâtre. Pores anguleux, amples concolores.

PIED: Cylindrique, concolore au chapeau mais plus pâle (5-8 x 1-2 cm).

CHAIR: Blanchâtre, jaunâtre, légèrement rosâtre, subimmuable.

ÉCOLOGIE: Pins. Acidophiles.



Comestible
si bien cuit

BOLET À PIED ROUGE

Boletus erythropus

CHAPEAU : Brun foncé, plus clair (reflets orangés) vers la marge, lisse, velouté, hémisphérique (15-20 cm).

TUBES : Jaunâtre olivacé, bleuissant. Pores fins, rouge orangé, bleuissant au toucher.

PIED : Finement ponctué de rouge sur fond jaune, bleuissant au toucher. Ventru à fusiforme (10-15 x 3-5 cm).

CHAIR : Jaune bleuissant rapidement à la coupe, saveur douce.

ÉCOLOGIE : Feuillus acidophiles, clairières, coupes forestières.

CONFUSION :

• Bolet Satan, toxique.

C'est la « récompense du mycologue » ! ?



Comestible
après avoir pelé la cuticule visqueuse du chapeau

BOLET ÉLÉGANT

Suillus grevillei

CHAPEAU : Visqueux, jaune vif à jaune orangé (5-10 cm).

TUBES : Adhés, subdécurrents, assez courts, jaunes à bruns. Pores étroits puis anguleux, jaunes à orangés, se tachant de roux au toucher.

PIED : Cylindrique avec anneau blanchâtre, concolore sous l'anneau (8-10 x 1-2 cm).

CHAIR : Blanchâtre à jaune. Saveur douce, odeur faible.

ÉCOLOGIE : Mélanges.



Comestible
très médiocre

BOLET À CHAIR JAUNE

Xerocomus chrysenteron

CHAPEAU : Convexe, velouté, olivacé, brun terne (6-12 cm).

Revêtement vite craquelé, fond rose à l'intérieur des crevasses.

TUBES : Adhés, jaune sale, verdâtres. Pores irréguliers, anguleux concolores, bleuissant légèrement au toucher.

PIED : Cylindrique lisse, plus jaune vers le chapeau et strié de rouge vers la base (5-8 x 1-1,5 cm).

CHAIR : Jaune pâle, abricot, bleuissante.

ÉCOLOGIE : Feuillus, clairières.



CLITOCYBES BLANCS

Clitocybe phyllophila - Clitocybe pityophila



Toxique



CHAPEAU : Blanc givré, zoné de taches imbuées, blanchâtres ocracées, plat à légèrement déprimé (6-10 cm).

LAMES : Blanchées, adnées ou légèrement décurrentes.

PIED : Blanc, ocracé vers la base (3-5 x 0,5-1 cm).

CHAIR : Blanche à odeur farineuse ou aromatique.

SPORÉE : Blanche.

ÉCOLOGIE :

En forêt de conifères = *C. pityophila*,

En forêt de feuillus = *C. phyllophila*.

CONFUSIONS :

- Clitopilés (Meunier), Hygrophores blancs, tous comestibles.

INO CYBE À SPORES ÉTOILÉES

Inocybe asterospora



Toxique



CHAPEAU : Roux foncé à brun grisâtre, lisse mais fibrilleux (rayé) à crevasse vers la marge, conique (4-5 cm).

LAMES : Beiges argilacées.

PIED : Ocre brun à brun orangé, prûneux, cylindrique, bulbe marginé (5-8 x 0,5-1 cm).

CHAIR : Subconcolore, sans odeur ou goût particulier.

SPORÉE : Ocre.

ÉCOLOGIE : Feuillus mêlés, lisières.

CONFUSION :

- Marasme des oréades (Bouton de guêtre), comestible.

PLEUROTE DU PANICAUT

Pleurotus eryngii



Comestible



CHAPEAU : Convexe, puis un peu déprimé, revêtement sec ± écailleux, brun gris à brun roux ou beige pâle (5 x 12 cm).

LAMES : Décurrentes, blanchâtres à grisâtres.

PIED : Blanchâtre à beige pâle, central ou excentrique (3-5 x 1-1,5 cm).

CHAIR : Blanche à odeur agréable.

ÉCOLOGIE : Dans les prés pâturés sur racine de Panicauts (*Eryngium*).



Comestible

CLITOPLE PETITE PRUNE (Meunier)

Clitopilus prunulus

CHAPEAU : Blanc, banchâtre, grisâtre au centre, revêtement mât subvelouté. Convexe puis plan déprimé, charnu, marge enroulée (5-10 cm).

LAMES : Blanchées puis roses à maturité.

PIED : Concolore au chapeau, lisse, cylindrique, légèrement atténué vers la base (2-5 x 1 cm).

CHAIR : Blanche, à forte odeur et saveur de farine fraîche.

SPORÉE : Rose.

ÉCOLOGIE : Feuillus et conifères, clairières, lieux herbeux.

CONFUSIONS :

- *Clitocybes blancs*, toxiques.



Comestible

MARASME DES ORÉADES

(Faux mousseron)

Marasmius oreades

CHAPEAU : Ocre marron, crème, hygrophane, marge ondulée (crênelée) à revêtement mât. Convexe à plan (3-5 cm).

LAMES : Espacées, crème, non décourantes.

PIED : Concolore, cylindrique, lisse, élastique (5-7 x 0,3-0,5 cm).

CHAIR : Pâle à odeur coumarinique (cyanique).

SPORÉE : Blanche.

ÉCOLOGIE : Pelouses, prairies.

CONFUSIONS :

- *Inocybes*, toxiques.



Comestible
moyen

PLEUROTE CORNE D'ABONDANCE

Pleurotus cornucopiae

CHAPEAU : Creux (entonnoir) blanchâtre à beige pâle (8-10 cm).

LAMES : Blanchâtres longuement décourantes (filets, réseau) sur le pied.

PIED : ± allongé, concolore, excentrique.

CHAIR : Fibreuse, blanche, odeur ± agréable.

SPORÉE : Blanche.

ÉCOLOGIE : En touffe sur bois de feuillus (souvent ormes).





AMANITE TUE-MOUCHES

Amanita muscaria



Toxique

CHAPEAU : Rouge vif à orangé, marbré de jaune en vieillissant (ou après la pluie), flocons blancs réguliers. Convexe puis étalé, marge lisse (10-20 cm)

LAMES : Blanches, libres.

PIED : Blanc, anneau blanc, volve en débris, cylindrique, bulbeux vers la base (10-20 x 2-3 cm).

CHAIR : Chair blanche (orange sous la cuticule), pas d'odeur particulière, saveur de noisette.

SPORÉE : Blanche.

ÉCOLOGIE : Bouleaux, épicéas, espèces acidophiles en montagne et en plaine.

CONFUSION :

- Amanite des Césars, comestible.



AMANITE PANTHÈRE

Amanita pantherina



Toxique

CHAPEAU : Brun bistre ou café au lait. Petits flocons réguliers blancs (ressemblant à des gouttes de lait). Convexe à plan, marge striée (5-10 cm).

LAMES : Blanches libres.

PIED : Blanc pur. Anneau blanc. Volve en débris formant des bourrelets hélicoïdaux. Cylindrique (5-10 x 1-1,5 cm).

CHAIR : Blanche, immuable, sans odeur ou goût particulier.

SPORÉE : Blanche.

ÉCOLOGIE : Feuillus et conifères.

CONFUSIONS :

- Amanite vineuse (Golmotte), comestible.
- Amanite épaisse, à rejeter.



AMANITE ÉPAISSE

Amanita spissa



À rejeter

CHAPEAU : Brun bistre, reste de voile général grisâtre (aspect de carte de géographie), charnu (10-20 cm).

LAMES : Blanches, libres, serrées.

PIED : Blanc, clavé et chiné de bistre. Anneau blanc gris, strié dessus. Volve en débris (15 x 3 cm).

CHAIR : Blanche à légère odeur de rave.

ÉCOLOGIE : Feuillus, conifères.

CONFUSION :

- Amanite panthère, toxique.



Comestible

AMANITE DES CESARS

(Oronge vraie)

Amanita caesarea

CHAPEAU : Orange vif, lisse, parfois avec lambeaux blancs, convexe, charnu (10-20 cm).

LAMES : Jaunes, ventruës, libres.

PIED : Jaune, anneau jaune et volve en sac blanche, légèrement en massue (8-15 x 2-3 cm).

CHAIR : Pâle, jaune en surface.

SPORÉE : Blanche.

ÉCOLOGIE : Feuillus ou bois mêlés, thermophiles.

CONFUSION :

- Amanite tue-mouches, toxique.



Comestible
si bien cuit

AMANITE VINEUSE (Golmotte)

Amanita rubescens

CHAPEAU : Brun rose à ocre brunâtre, flocons confluant, irréguliers, blanchâtre, crème ocracé, convexe (8-12 cm).

LAMES : Blanches, tachées de rose vineux, libres.

PIED : Blanc, avec des taches rose vineux au niveau des blessures. Anneau blanc et volve en débris ou nulle. Évasé vers la base, légèrement bulbeux (8-12 x 1,5-2 cm).

CHAIR : Blanche à rose vineux, à goût et odeur agréables.

SPORÉE : Blanche.

ÉCOLOGIE : Feuillus et conifères.

CONFUSION :

- Amanite panthère, toxique.



Comestible
cultivé industriellement

PLEUROTE EN HÛTRE

Pleurotus ostreatus

CHAPEAU : Charnu, convexe à plat, gris bleuâtre, lisse (8-12 (15) cm).

LAMES : Blanches ± décourbées, parfois anastomosées à la base.

PIED : ± excentrique, très court.

CHAIR : Grenue blanche.

SPORÉE : Gris lilas.

ÉCOLOGIE : Sur troncs ou branches mortes, en touffes.





COPRIN NOIR D'ENCRE

Coprinus atramentarius

CHAPEAU : Gris, brun gris, revêtement glabre ou « ridulé ». Campanule puis largement étalé (5-10 cm).

LAMES : Serrées blanches, puis brun pourpre déliquescentes.

PIED : Blanc, lisse (5-10 x 1-1,5 cm).

SPORÉE : Noire.

ÉCOLOGIE : Parcs, taillis rudéralisés.

CONFUSION :

• Coprin chevelu, comestible.

REMARQUE : De nombreux coprins présentent le même type de toxicité.



Toxique
avec des boissons alcoolisées



CLAVAIRE JOLIE

Ramaria formosa

CHAPEAU : Rameaux allongés, rose saumoné à extrémité jaune (10-15 cm).

PIED : Tronc blanchâtre.

CHAIR : Blanche, rose vineuse à la coupe, amère.

ÉCOLOGIE : Feuillus

CONFUSION :

• Clavaire chou-fleur, comestible.



Toxique

PHOLIOTE REMARQUABLE

Gymnopilus spectabilis

CHAPEAU : Convexe, fibrilleux, roux vif (8-10 (15) cm).

LAMES : Adhées ou échancrées, serrées, jaune rouille vif.

PIED : Ventru, fibreux, jaunâtre, avec anneau membraneux (10 (20) x 1,5-3 cm).

CHAIR : Fibreuse ± jaune, amère.

SPORÉE : Ocre.

ÉCOLOGIE : En touffe, sur souches ou branches de feuillus.



Toxique



Comestible
jeune

CHAPEAU : Blanc, rosissant, puis noirissant à partir de la marge. Revêtement méchu blanc à crème, brunâtre avec l'âge, campanulé (5-15 x 2-4 cm).
LAMES : Blanches, roses, puis noires déliquescentes.
PIED : Blanc, grisâtre, fibrilleux avec anneau mince et mobile [7-15 x 1,5-2 (3) cm].

COPRIN CHEVELU

Coprinus comatus

CHAIR : Blanche.
SPORÉE : Noire.
ÉCOLOGIE : Terrains vagues, pelouses.
CONFUSION :
• Coprin noir d'encre, toxique.
REMARQUE : De nombreux coprins sont également toxiques.



Comestible
médiocre

CHAPEAU : Rameaux épais, crème à extrémité rose purpurin (10-15 cm).
PIED : Tronc épais blanchâtre.
CHAIR : Blanche, agréable.

CLAVAIRE CHOU-FLEUR

Ramaria botrytis

ÉCOLOGIE : Feuillus.
CONFUSION :
• Clavaire jolie, toxique.



À rejeter

CHAPEAU : Charnu, convexe, hérissé de squamules, brun roussâtre sur fond jaune à ocracé [8-10 (15) cm].
LAMES : Serrées, jaunâtres puis brun rouille, olivâtre.
PIED : Avec squamules concolores au chapeau (10-15 x 1-2 cm).

PHOLIOTE ÉCAILLEUSE

Pholiota squarrosa

CHAIR : Fibreuse, jaune, saveur douce à amère.
SPORÉE : Ocre.
ÉCOLOGIE : En touffe sur souches de feuillus.





BOLET ORANGÉ

Leccinum aurantiacum



Comestible
moyen

CHAPEAU : Très charnu, hémisphérique feutré, orangé rougeâtre (10-20 cm).

TUBES : Pores petits et blanc grisâtre.

PIED : Blanc à base vert bleu, squames blanches (15-20 x 3-4 cm).

CHAIR : Blanche, gris violet à la coupe.

ÉCOLOGIE : Peupliers.

CONFUSION :

- *Leccinum quercinum*, comestible.



BOLET DE FIEL (Chicotin)

Tylopilus felleus



À rejeter

CHAPEAU : Rappelant le groupe *edulis*. Chamois, beige grisâtre (10-15 cm).

TUBES : Echancrés, blanchâtres puis roses. Pores irréguliers blanchâtres puis roses.

PIED : Parfois ventru, beige grisâtre avec un réseau grossier, brun (10-15 x 2-5 cm).

CHAIR : Blanche inodore, mais très amère.

ÉCOLOGIE : Feuillus, acidophiles.

CONFUSION :

- Cèpe de Bordeaux, comestible.



BOLET CHÂTAIN (Châtaigne)

Gyroporus castaneus



À rejeter

CHAPEAU : Convexe, charnu, puis plat, irrégulier, revêtement lisse subvelouté, brun roux ocracé, uniforme parfois clair (10 cm).

TUBES : Echancrés, blancs puis jaune ocracé. Pores petits, immuables.

PIED : Concolore, fragile et caveux (7-8 x 2-3 cm).

CHAIR : Cassante, immuable.

ÉCOLOGIE : Feuillus (chênes), conifères. Acidophiles.

CONFUSION :

- Bolet bai, comestible.



**Comestible
moyen**

CHAPEAU : Convexe, arrondi, velouté ou un peu lubrifié, grisâtre, brunâtre (10-15 cm).

TUBES : Blancs à blanchâtres, grisâtres, pores concolores ronds et petits.

PIED : Éléancé, blanc à squames grises, cylindrique, à base légèrement évasée.

BOLET RUDE (Trémoul)

Leccinum scabrum

CHAIR : Blanche, immuable, goût ordinaire.

ÉCOLOGIE : Feuillus, bouleaux.

CONFUSION :

- Bolet orangé, comestible moyen.



Comestible

CHAPEAU : Convexe, arrondi, revêtement sec, parfois légèrement lubrifié, couleur fauve noisette plus ou moins clair, à la marge filet blanchâtre (10-25 cm).

TUBES : Échancrés blancs, puis jaune pâle et verdâtre, pores ronds et fins concolores, immuables.

PIED : Ventru, réticulé (parfois peu visible) blanchâtre ocracé (10-12 x 3-6 cm).

CÈPE DE BORDEAUX

Boletus edulis

CHAIR : Ferme, blanche, immuable, odeur faible et saveur douce (noisette).

ÉCOLOGIE : Feuillus mêlés.

CONFUSION :

- Bolet de fiel (pores roses), à rejeter.



**Comestible
jeune**

CHAPEAU : Hémisphérique, charnu, velouté, marron, sec, rarement visqueux brillant (10-15 cm).

TUBES : Adnés, jaune pâle à verdâtres. Pores fins puis irréguliers, jaune bleuisseant au toucher.

PIED : Cylindrique, lisse avec fibrilles brun roux (10-12 x 1-2 cm).

BOLET BAI

Xerocomus badius

CHAIR : Blanchâtre à jaunâtre, ferme, bleuisseant légèrement. Saveur douce.

ÉCOLOGIE : Feuillus ou conifères.

Tendance acidophiles.

CONFUSION :

- Bolet châtaigne, à rejeter.



RUSSULE BELETTE

Russula mustelina



Comestible



CHAPEAU : *Charnu, convexe. Cuticule brun roussâtre (idem Cèpe de Bordeaux). Lisse puis mat (10-15 cm).*

LAMES : *Serrées blanches, puis crème.*

PIED : *Blanc, jaunâtre (7-10 x 1,5-3 cm).*

CHAIR : *Grenue. Odeur faible (en vieillissant, odeur de fromage).*

ÉCOLOGIE : *Conifères, surtout épicéas.*

CONFUSION :

- Cèpe de Bordeaux, comestible.

RUSSULE ÉMÉTIQUE

Russula emetica



Toxique



CHAPEAU : *Rouge vif, convexe, charnu à cuticule séparable (4-10 cm).*

LAMES : *Blanches (peu) serrées, adnées à reflets crème pâle.*

PIED : *Blanc ± mou (5-8 x 1-2 cm).*

CHAIR : *Blanche, rosâtre en superficie, goût très âcre.*

ÉCOLOGIE : *Conifères (épicéa), lieux humides, marécageux.*

CONFUSION :

- Russule jolie, comestible médiocre.

RUSSULE NOIRCISANTE

Russula nigricans



À rejeter



CHAPEAU : *Blanchâtre à brun foncé, puis noir (10-20 cm).*

LAMES : *Très espacées, épaisses, fragiles.*

PIED : *Blanc taché de rouge puis noir (5 x 3 cm).*

CHAIR : *Grenue, rougissante, puis noire. Saveur douce.*

ÉCOLOGIE : *Feuillus, parfois conifères.*



À rejeter

RUSSULE SARDOINE

Russula drimeia (sardonica)

CHAPEAU : Violet (7-9 cm).

LAMES : A reflets citrin vif avec l'âge.

PIED : Violet bleuté (6-8 x 1-1,5 cm).

CHAIR : Grenue, légèrement citrine sous cuticule. Très âcre. Odeur fruitée.

ÉCOLOGIE : Pins.



Comestible
médiocre

RUSSULE JOLIE

Russula lepida

CHAPEAU : Rouge vif, velouté mat, craquelé en vieillissant.

Cuticule non séparable (5-10 cm).

LAMES : Peu serrées, blanc crème.

PIED : Blanc à reflet rouge vers la base (5-8 x 1 cm).

CHAIR : Grenue, blanche, odeur et saveur mentholée.

ÉCOLOGIE : Hêtraie.

CONFUSION :

- Russule émétique, toxique.



À rejeter

RUSSULE OCRE ET BLANC

Russula ochroleuca

CHAPEAU : Ocre jaune plus ou moins vif, uniforme, convexe-plat (7-9 cm).

LAMES : Blanches.

PIED : Blanc, grisonnant vers la base.

CHAIR : Grenue, inodore, saveur plutôt âcre.

ÉCOLOGIE : Forêts.



LACTAIRE VELOUTÉ

Lactarius vellereus



À rejeter



CHAPEAU : Blanc crème velouté, convexe puis creux (10-20 (30) cm).

LAMES : Espacées, blanches sales de crème, décourtes.

PIED : Trapu, court, velouté blanchâtre (5-6 x 2-4 cm).

CHAIR : Grenue, âcre, blanche à lait blanc abondant.

ÉCOLOGIE : Feuillus.

LACTAIRE TOISONNÉ

Lactarius torminosus



À rejeter



CHAPEAU : Zoné de rouge brique et rose à marge enroulée et barbue ou laineuse, Creux (8-12 cm).

LAMES : Serrées, subdécourtes, blanchâtres à rosées.

PIED : Blanchâtre à scrobicules rosâtres (5-8 x 1-2 cm).

CHAIR : Blanchâtre, odeur faiblement fruitée. Lait blanc immuable (jaunissant sur tissu blanc).

ÉCOLOGIE : Bouleaux.

ESPÈCE VOISINE :

- *Lactarius pubescens* : identique mais de couleur blanche.

CONFUSIONS :

- Autres Lactaires dont les couleurs du chapeau sont zonées et de teintes voisines mais dont le lait est orangé ou rouge (*L. deliciosus*, *L. sanguifluus*).

LACTAIRE PUBESCENT

Lactarius pubescens



À rejeter



CHAPEAU : Blanc à crème rosâtre ± zoné de rouge. Marge enroulée, laineuse (6-10 cm).

LAMES : A reflets rosâtres.

PIED : Blanc (4-5 x 1-1,5 cm).

CHAIR : Blanche, âcre, lait blanc.

ÉCOLOGIE : Bouleaux, pelouses.



À rejeter

LACTAIRE POIVRÉ

Lactarius piperatus

CHAPEAU : Blanc puis ocre rouillé (6-12 cm).

LAMES : Très serrées, découronnées, crème carné.

PIED : Blanc à crème (7-10 x 1,5-3 cm).

CHAIR : Blanche, grenue, odeur faible, âcre, lait blanc immuable.

ÉCOLOGIE : Feuillus, parfois conifères.



Comestible
médiocre

LACTAIRE À LAIT ABONDANT (Vachotte)

Lactarius volemus

CHAPEAU : Orangé roux ± brunâtre, sub-velouté (8-10 cm).

LAMES : Serrées, crème jaunâtre.

PIED : Subconcolore (4-8 x 1,5-3 cm).

CHAIR : Douce, pâle à lait très abondant blanc, odeur de topinambour.

Saveur légèrement amère.

ÉCOLOGIE : Feuillus.

CONFUSION :

- Lactaire toisonné, à rejeter.



À rejeter

LACTAIRE SCROBICULÉ

Lactarius scrobiculatus

CHAPEAU : En forme d'entonnoir, marge enroulée, jaune ochracé, plus ou moins zoné (20 cm).

LAMES : Espacées, sub-découronnées, crème pâle, jaunissantes.

PIED : Blanchâtre, scrobiculé de jaunâtre (7 x 3 cm).

CHAIR : Lait blanchâtre, jaunissant à l'air, âcre.

ÉCOLOGIE : Conifères de montagne.





TRICHOLOME COMME BRÛLÉ

Tricholoma ustaloides



À rejeter

CHAPEAU : Brun roux, visqueux, marge cannelée (8-12 cm).

LAMES : Échancrées, tachetées de roussâtre.

PIED : Blanc, roussâtre sous une ligne annulaire (8-10 x 1-2 cm).

CHAIR : Blanche à odeur de concombre.

ÉCOLOGIE : Feuillus.

ESPÈCES VOISINES :

- *Tricholoma ustale* (sans ligne annulaire, sous feuillus, calcicoles).
- *Tricholoma fulvum* (sous bouleaux).
- *Tricholoma fracticum* (sous pins, calcicoles).



HYPHOLOME EN TOUFFES

Hypholoma fasciculare



Toxique

CHAPEAU : Sec, lisse, jaune citrin à centre légèrement brun fauve (4-6 cm).

LAMES : Serrées, jaune verdâtre, violet noirâtre à maturité.

PIED : Lisse, jaune roussâtre à la base, cortine fugace, pourpre noirâtre.

CHAIR : Jaune, inodore à saveur amère.

ÉCOLOGIE : Pousse en touffes sur souches, branches mortes, conifères, feuillus.

ESPÈCES VOISINES :

- *Hypholome couleur de brique*, chapeau rouge brique, goût amer.
- *Hypholome doux* (*H. capnoides*) de teinte plus claire mais au goût agréable.
- *Hypholome couleur de brique*.

CONFUSION :

- *Armillaire couleur de miel*, comestible.

HYPHOLOME COULEUR DE BRIQUE

Hypholoma sublateralitium



À rejeter

CHAPEAU : Convexe, charnu, lisse, fibrilleux, rouge brique au centre (5-10 cm).

LAMES : Serrées, adhéées, jaunes puis grisâtre.

PIED : Cylindrique, courbé, fibrilleux, roussâtre (cortine).

CHAIR : Jaune pâle à brun, légèrement amère.

ÉCOLOGIE : Lignicoles, pousse en touffes.



TRICHOLOME DES PEUPLIERS

Comestible

Tricholoma populinum

CHAPEAU : *Charnu, brun sombre à reflets rosâtres. Revêtement lisse (visqueux), marge enroulée (10-15 cm).*

LAMES : *Crèmes, tachetées.*

PIED : *Blanchâtre (8-10 x 1-3 cm).*

CHAIR : *Blanche à odeur et saveur de farine.*

ÉCOLOGIE : *Peuplier, lieux herbeux, souvent cespiteux.*

CONFUSIONS :

- *Tricholomes blancs et bruns, à rejeter.*



ARMILLAIRE COULEUR DE MIEL

Comestible
jeune

Armillaria mellea

CHAPEAU : *Squames brun jaunâtre au centre sur fond jaune (de miel), marge enroulée (4-10 cm).*

LAMES : *Blanches à crème, arquées, subdécurrentes, souvent tachées de brunâtre.*

PIED : *Cylindrique ± enté à la base, armoire formant un anneau, jaune avec squamules concolores à celles du chapeau (8-12 x 1-2 cm). Rhizomorphes brun noir.*

ÉCOLOGIE : *Poussent en touffes sur les arbres vivants dont ils sont de redoutables parasites.*

ESPÈCES VOISINES :

- *A. tabescens (Armillaire sans anneau, pousse sur chêne).*
- *A. ostoyae (obscura), plus foncée et plus toxique qu'A. mellea.*
- *A. bulbosa ou gallica pousse sur le sol.*

CONFUSION :

- *Hypholome en touffes, toxique.*



Comestible

PHOLIOTE DU PEUPLIER

(Pivoulade)

Agrocybe aegerita

CHAPEAU : *Beige blanchâtre à brun ocracé au centre. Convexe lisse sec puis ridé et craquelé (5-12 cm).*

LAMES : *Serrées, adnées (ou subdécurrentes), beige pâle puis argilacées.*

PIED : *Blanchâtre, beige pâle avec anneau fugace (8-10 x 1-2 cm).*

CHAIR : *Blanchâtre à odeur agréable (spécimens âgés = futaie ou odeur de vieille barrique de vin).*

ÉCOLOGIE : *Pousse en touffes sur les troncs, les souches de peupliers, saules, parfois ormes.*



A

- 14 - Agaric des bois
- 25 - Agaric des forêts
- 27 - Agaric des jachères
- 15 - Agaric des prés
- 26 - Agaric jaunissant
- 24 - Agaric radicaant
- 25 - Agaric sanguinolent
- 13 - Amanite citrine
- 33 - Amanite des Césars
- 32 - Amanite épaisse
- 12 - Amanite jonquille
- 23 - Amanite ovoïde
- 22 - Amanite ovoïde var. proxima
- 32 - Amanite panthère
- 10 - Amanite phalloïde
- 14 - Amanite printanière
- 32 - Amanite tue-mouches
- 26 - Amanite vaginée
- 33 - Amanite vineuse
- 43 - Armillaire couleur de miel

B

- 29 - Bolet à pied rouge
- 29 - Bolet à chair jaune
- 37 - Bolet bai
- 36 - Bolet châtain
- 36 - Bolet de fiel
- 28 - Bolet des bouviers
- 36 - Bolet orangé
- 29 - Bolet élégant
- 37 - Bolet rude
- 28 - Bolet Satan

C

- 37 - Cèpe de bordeaux
- 21 - Chanterelle
- 35 - Clavaire chou-fleur
- 34 - Clavaire jolie
- 20 - Clitocybe de l'olivier
- 30 - Clitocybes blancs
- 19 - Clitocybe nébuleux
- 31 - Clitopile petite prune
- 35 - Coprin chevelu
- 34 - Coprin noir d'encre
- 16 - Cortinaire couleur de rocou

E - G - H - I

- 18 - Entolome en bouclier
- 18 - Entolome livide
- 19 - Entolome printanier
- 16 - Galère marginée
- 24 - Gyromitre délicieux
- 42 - Hypholome couleur de brique
- 42 - Hypholome en touffes
- 30 - Inocybe à spores étoilées

L

- 20 - Lactaire à lait jaune d'or
- 41 - Lactaire à lait abondant
- 41 - Lactaire scrobiculé

- 21 - Lactaire délicieux
- 41 - Lactaire poivrée
- 40 - Lactaire pubescent
- 21 - Lactaire sanguin
- 40 - Lactaire toisonné
- 40 - Lactaire velouté
- 16 - Lépiote brun rose
- 24 - Lépiote déguainillée
- 17 - Lépiote élevée
- 15 - Lépiote pudique

M - N

- 31 - Marasme des oréades
- 25 - Morille ronde
- 28 - Nonette voilée

P

- 20 - Paxille enroulé
- 26 - Pézize couronnée
- 27 - Pézize veinée
- 17 - Pholiote changeante
- 43 - Pholiote du peuplier
- 35 - Pholiote écailleuse
- 34 - Pholiote remarquable
- 27 - Pied bleu
- 31 - Pleurote corne d'abondance
- 30 - Pleurote du panicaut
- 33 - Pleurote en huile

R

- 10 - Russule à lames inégales
- 38 - Russule belette
- 11 - Russule charbonnière
- 38 - Russule émétique
- 39 - Russule jolie
- 38 - Russule noirissante
- 39 - Russule ocre et blanc
- 10 - Russule olivacée
- 39 - Russule saradoine
- 11 - Russule verdoyante

T

- 11 - Tricholome disjoint
- 19 - Tricholome agrégé
- 14 - Tricholome blanc
- 15 - Tricholome Colombette
- 42 - Tricholome comme brûlé
- 18 - Tricholome de la Saint-Georges
- 43 - Tricholome des peupliers
- 12 - Tricholome équestre
- 12 - Tricholome à odeur de savon
- 13 - Tricholome prétentieux
- 17 - Tricholome rutilant
- 13 - Tricholome soufre
- 23 - Tricholome squameux
- 23 - Tricholome terreux
- 22 - Tricholome tigré
- 22 - Tricholome vergeté

A

- 27 - *Agaricus arvensis*
- 15 - *Agaricus campestris*
- 25 - *Agaricus haemorrhoidarius*
- 24 - *Agaricus romagnesii*
- 25 - *Agaricus silvaticus*
- 14 - *Agaricus silvicola*
- 26 - *Agaricus xanthoderma*
- 43 - *Agrocybe aegerita*
- 33 - *Amanita caesarea*
- 13 - *Amanita citrina*
- 12 - *Amanita junquillea*
- 32 - *Amanita muscaria*
- 23 - *Amanita ovoidea*
- 22 - *Amanita ovoidea (var. proxima)*
- 32 - *Amanita pantherina*
- 10 - *Amanita phalloides*
- 33 - *Amanita rubescens*
- 32 - *Amanita spissa*
- 26 - *Amanita vaginata*
- 14 - *Amanita verna*
- 43 - *Armillaria mellea*

B - C

- 37 - *Boletus edulis*
- 29 - *Boletus erythropus*
- 28 - *Boletus satanas*
- 18 - *Calocybe gambosa*
- 21 - *Cantharellus cibarius*
- 30 - *Clitocybe phyllophila/Clitocybe pityophila*
- 19 - *Clitocybe nebularis*
- 31 - *Clitopilus prunulus*
- 34 - *Coprinus atramentarius*
- 35 - *Coprinus comatus*
- 16 - *Cortinarius orellanus*

D - E - G

- 27 - *Disciotis venosa*
- 18 - *Entoloma clypeatum*
- 18 - *Entoloma lividum*
- 19 - *Entoloma vernum*
- 16 - *Galerina marginata*
- 34 - *Gymnopilus spectabilis*
- 24 - *Gyromitra esculenta*
- 36 - *Gyroporus castaneus*

H - I - K

- 42 - *Hypholoma fasciculare*
- 42 - *Hypholoma sublateritium*
- 30 - *Inocybe asterospora*
- 17 - *Kuehneromyces mutabilis*

L

- 20 - *Lactarius chrysorrheus*
- 21 - *Lactarius deliciosus*
- 41 - *Lactarius piperatus*
- 40 - *Lactarius pubescens*
- 41 - *Lactarius scrobiculatus*
- 40 - *Lactarius torminosus*
- 40 - *Lactarius vellereus*
- 41 - *Lactarius volemus*

- 21 - *Lactarius sanguifluus*
- 36 - *Leccinum aurantiacum*
- 37 - *Leccinum scabrum*
- 16 - *Lepiota brunneoincarnata*
- 27 - *Lepista nuda*
- 15 - *Leucoagaricus leucothites*
- 19 - *Lyophyllum decastes*

M - O - P

- 17 - *Macrolepiota procera*
- 24 - *Macrolepiota rhacodes*
- 31 - *Marasmius areades*
- 25 - *Morchella rotunda*
- 20 - *Omphalotus illudens*
- 20 - *Paxillus involutus*
- 35 - *Pholiota squarrosa*
- 33 - *Pleurotus ostreatus*
- 31 - *Pleurotus cornucopiae*
- 30 - *Pleurotus eryngii*

R - S

- 34 - *Ramaria formosa*
- 35 - *Ramaria botrytis*
- 11 - *Russula cyanoxantha*
- 39 - *Russula drimeia (sardonja)*
- 38 - *Russula emetica*
- 10 - *Russula heterophylla*
- 39 - *Russula lepida*
- 38 - *Russula mustelina*
- 38 - *Russula nigricans*
- 39 - *Russula ochroleuca*
- 10 - *Russula olivacea*
- 11 - *Russula virescens*
- 26 - *Sarcosphaera crassa*
- 28 - *Suillus bovinus*
- 29 - *Suillus grevillei*
- 28 - *Suillus luteus*

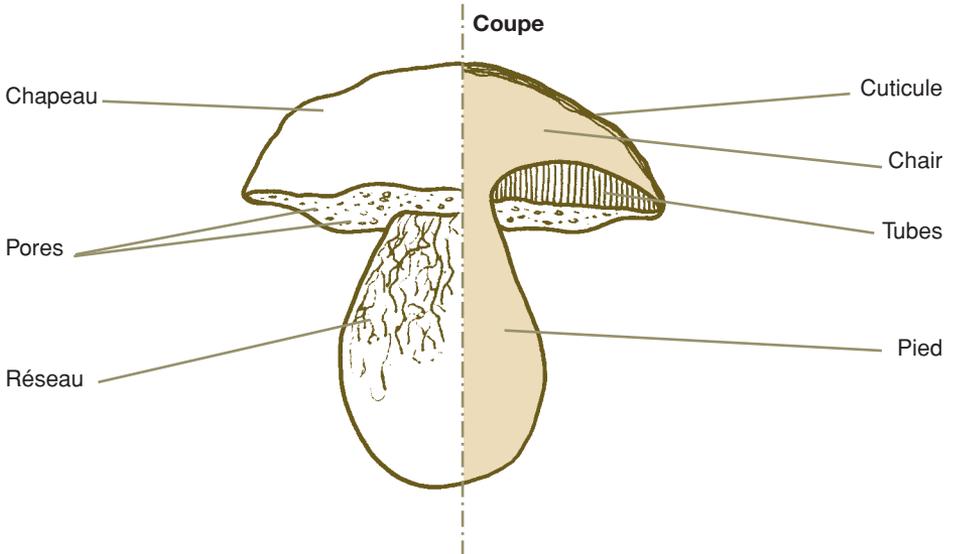
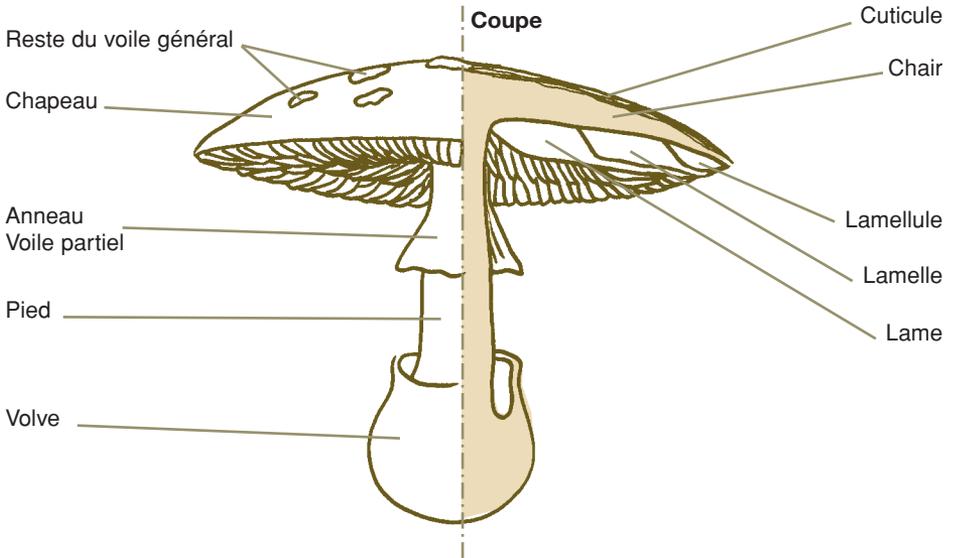
T

- 14 - *Tricholoma album*
- 23 - *Tricholoma atrosquamosum*
- 12 - *Tricholoma equestre*
- 15 - *Tricholoma columbetta*
- 22 - *Tricholoma pardinum*
- 43 - *Tricholoma populinum*
- 13 - *Tricholoma portentosum*
- 11 - *Tricholoma sejunctum*
- 13 - *Tricholoma sulfureum*
- 23 - *Tricholoma terreum*
- 22 - *Tricholoma virgatum*
- 12 - *Tricholoma saponaceum*
- 42 - *Tricholoma ustaloides*
- 17 - *Tricholomopsis rutilans*
- 36 - *Tylopilus felleus*

X

- 37 - *Xerocomus badius*
- 29 - *Xerocomus chrysenteron*

DÉFINITIONS





**INSTITUT
KLORANE**

**▲ Fondation d'Entreprise
pour la Protection et
la Bonne Utilisation
du Patrimoine Végétal**

15, Rue Théron-Péridé
81106 CASTRES CEDEX



Pierre Fabre

Illustrations d'André BOOS © Ce document est la propriété de l'Institut Klorane. Tous droits de reproduction interdits. Ne peut être vendu. Directeur de la publication: André CASSAN. Édité par l'Institut Klorane. Fondation d'Entreprise pour la Protection et la Bonne Utilisation du Patrimoine Végétal. Dépôt légal: décembre 2010. Tous droits de traduction, adaptation, reproduction par tous procédés réservés pour tous pays. Maquette et impression: Art & Caractère, Z.A. les Cauquillous - 87, rue Gutenberg - 81500 Lavaur. - Code 471 468



www.institut-klorane.org

Retrouvez l'Institut Klorane sur Internet