

EXPOSITION CHAMPIGNONS

Dimanche 21 novembre 2021

Maison des Associations Salle Jean Dieuzaide Saint-Orens

Entrée gratuite

(Passe sanitaire et masque exigés)

11 h CONFÉRENCE
« Des Pires...
aux Meilleurs »

Babette Navarra (SONE)
Pierre Jouffret (SONE)
Jean-François Arnoult (AMT)

10-12h et 14h-17h
EXPOSITION
Échanges et aide à
l'identification de vos
spécimen avec les
mycologues de l'AMT



Un Grand Merci...

...à l'AMT (Association Mycologique de Toulouse) pour leur collaboration (collecte et détermination) à cette exposition
Jean-François Arnoult, Martine Schos, Paule et Alain Ferran, Annie Delanou, Michel Laurens, Gisèle Bonnet, Marie-France Massari

...et aux adhérents de SONE (Marie-José, Elisabeth, Patricia, Claudine, Marie-Christine, Hélène, Babette, Guy, Benoît, Bruno, Pierre) qui ont collecté des échantillons à Saint-Orens



Champignons de Saint-Orens Des Pires... aux Meilleurs

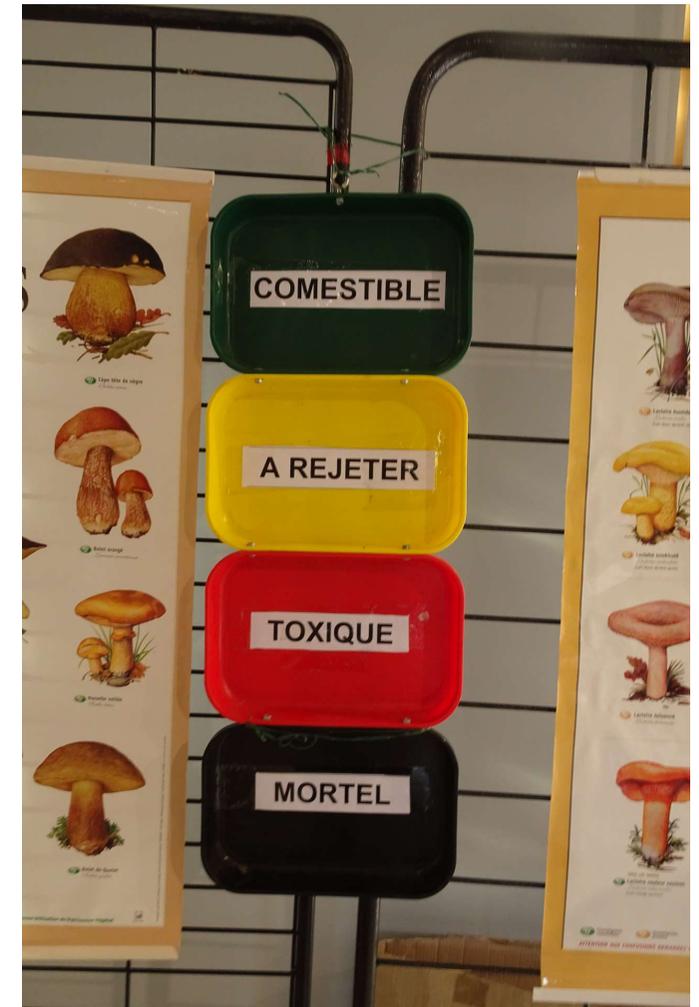
Espèces toxiques et mortelles (Babette Navarra SONE)

- Les espèces
- Les molécules responsables et les syndromes

Champignons comestibles (Pierre Jouffret SONE)

- Précautions à prendre
- 9 espèces cueillies à Saint-Orens

Confusions à éviter absolument ! (Jean- François Arnoult AMT)



I/ Pourquoi parler des champignons toxiques et mortels ?

- Nombreux cas **d'intoxications** encore cette année en France
- Augmentation du nombre d'intoxications liées à l'utilisation **d'applications** de détermination en ligne .
- Plusieurs champignons mortels ou toxiques sont présents
 - dans les environs (Montagne noire, Piémont pyrénéen, Pyrénées...)
 - dans nos **jardins** et dans les espaces verts de Saint-Orens
- Il est donc utile
 - de mieux connaître les **risques** et les syndromes
 - de savoir identifier quelques unes des espèces les plus dangereuses

Intoxications en 2021

(ANSES, 31 octobre 2021)

Cueillette des champignons : plus de 700 intoxications depuis juillet, l'Anses appelle à la vigilance
L'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail appelle les cueilleurs à la prudence dans cette pratique phare de la saison automnale.

Syndrome mycotoxique tardif

Amanite phalloïde (*Amanita phalloides*)

➤ Description

- chapeau jaune verdâtre à gris verdâtre,
- pied avec **volve blanche**

➤ Habitat : sous feuillus

➤ Confusions :

- formes jeunes, en forme d'oeuf, peuvent être confondues avec des vesses de loup
- formes blanches confondues avec des champignons blancs comestibles: psalliote des bois, tricholome, agaric
- formes vertes confondues avec des russules ou des tricholomes verts



Attention aux petites lépiotes !

Lépiotes

- **Description**
 - chapeau à écailles de couleur cannelle à brunâtre,
 - anneau ayant l'aspect d'une bague épaisse
- **Habitat** : bordure de haies, de bois clairs, ou de prés, les clairières et les prairie.
- **Certaines petites lépiotes** contiennent des amanitines et peuvent entraîner une intoxication mortelle. **Il ne faut pas consommer de lépiotes dont la taille est inférieure à 10 cm.**



Le syndrome phalloïdien

❖ Espèces responsables

- **Amanite phalloïde** (*Amanita phalloides*) responsable de plus de **90 % des empoisonnements mortels**.
- **Autres** : d'autres amanites, des petites lépiotes...

❖ Molécules responsables : les amatoxines

❖ Les symptômes

- **Phase d'agression**: **8 à 12 heures après consommation, apparition** de violentes douleurs abdominales, de fortes nausées, des vomissements et de la diarrhée.
- **Phase de rémission apparente**: les symptômes de gastro-entérite s'atténuent, l'atteinte du foie s'installe.
- **Phase hépatorénale**: **atteinte hépatique grave, coma, les reins peuvent également être atteints ; pouvant être mortelle !!**



*Ce sont les progrès de la réanimation qui ont, pour la plus grande part, fait reculer la mortalité. **Aucun antidote n'a vraiment démontré une efficacité.** La transplantation hépatique a modifié l'évolution des intoxications gravissimes.*

Comestible ou mortel ?

Paxille enroulé (*Paxillus involutus*)

- Description : chapeau à **marge fortement enroulée**, parfois fortement ondulée en vieillissant, visqueux par temps humide, de **couleur cannelle à fauve ochracé ou brun jaunâtre voire brun parfois à reflets olivacés**
- **Habitat** : bois de feuillus, sur talus, bords des chemins et des fossés, clairières, parfois même sur les pelouses



Le syndrome paxillien

- ❖ **Espèce responsable** : Paxille enroulé (*Paxillus involutus*)
- ❖ **Molécules responsables** : inconnue dans l'état actuel des connaissances
- ❖ **Les symptômes**
 - Le paxille enroulé est encore donné comme bon comestible dans de nombreux ouvrages de mycologie.
 - **Il a pourtant entraîné de graves intoxications** qui, pour certaines d'entre elles, ont eu une **issue fatale**.
 - Il semble qu'il s'agisse plutôt de sensibilisation progressive, débouchant sur des réactions allergiques violentes (**destruction des globules rouges**)

Verrues blanches

Amanite panthère : *Amanita pantherina*

- Description :
 - chapeau orné de verrues blanches sur fond brun
 - pied blanc
 - **volve bulbeuse**
- Habitat : sous feuillus et conifères



Propriétés hallucinogènes

Amanite tue-mouches : *Amanita muscaria*

➤ Description :

- **Chapeau rouge vif à orangé avec flocons blancs dessus.**
- **pied blanc avec anneau blanc**
- **Volve en débris**

➤ Habitat : Bouleaux, épicéas, espèces acidophiles



Le syndrome panthérinien

❖ Espèces responsables

- essentiellement l'amanite panthère (*Amanita pantherina*)...
- ...mais aussi l'amanite tue-mouches (*Amanita muscaria*) et ses variétés, ainsi que l'amanite jonquille (*Amanita gemmata*).

❖ Molécules responsables

- nombreuses et complexes, essentiellement acide iboténique et muscimol ;
- certaines ont des propriétés hallucinogènes

❖ Les symptômes

- Période d'incubation : 30 minutes à 3 heures
- Les symptômes sont presque aussi variés que le nombre de molécules incriminées...
- ...mais un certain nombre de points communs existent : sécheresse des muqueuses, **accélération du rythme cardiaque, nausées, malaises et parfois excitation extrême et même hallucinations, coma dans les cas graves.**

Le syndrome muscarinien : espèce responsable

Clitocybe blanchi : *Clitocybe dealbata*

➤ Description :

- **Chapeau** de 2 à 6 cm, convexe puis aplati et souvent déprimé, blanc parfois teinté de crème, de beige ou légèrement roussissant, à marge enroulée,
- **Pied** : court (de 2 à 4cm), fibrilleux, parfois légèrement sinueux, paraissant soyeux, de couleur blanche

- ### ➤ Habitat : prairies, pelouses, parcs ou lisières des bois, en bordure de chemins ou de fossés.



Sudation spectaculaire !

(Syndrome muscarinien)

❖ Espèces responsables

- un grand nombre d'inocybes,
- les petits clitocybes blancs proches du clitocybe blanchi (*Clitocybe dealbata*),
- et les mycènes proches de la mycène pure (*Mycena pura*, *M. rosea*).

❖ Molécules responsables : la muscarine

❖ Les symptômes

- L'intoxication est caractérisée par une sudation spectaculaire (syndrome sudorien : les intoxiqués transpirent abondamment, à tel point que **certaines personnes peuvent perdre plusieurs kilos en l'espace d'une seule nuit**), des diarrhées, parfois des nausées et des vomissements.
- **Elle peut entraîner des complications cardiaques.**

❖ Ce type d'intoxication concerne 25 à 30 % du total des intoxications

Pas mortels, mais...



Bolets genre *Suillus* (ici *S. collinatus*)

- Chapeau visqueux
- Bas du pied rose (*S. collinatus*)



Agaric jaunissant (*Agaricus xanthoderma*)

- Jaunit quand gratté (chapeau, pied)
- Gros anneau

Les syndromes digestifs

❖ Espèces responsables

- Nombreuses, parmi lesquelles on peut citer l'amanite rougissante (*Amanita rubescens*), les grandes lépiotes comestibles (***Macrolepiota procera*** et espèces proches), le clitocybe nébuleux (*Clitocybe nebularis*), les bolets visqueux du genre **Suillus**, Agaric jaunissant et autres...

❖ Molécules responsables :

- Nombreuses et variées.
- Nous regroupons ici des syndromes variés ayant pour points communs des dérangements gastro-intestinaux, parfois très importants, mais généralement sans aucune gravité.

❖ Les symptômes

- **Les grandes lépiotes**, souvent très fibreuses, sont mal digérées par certaines personnes.
- **Les bolets visqueux** sont nettement laxatifs lorsque l'on ne prend pas la peine d'ôter la pellicule visqueuse du chapeau.
- **Agaric jaunissant** : ce champignon est parfois confondu avec le rosé des prés et provoque des troubles gastro-intestinaux.

II/ Pourquoi parler des champignons comestibles ?

- C'est bon !
- Mais... des précautions à prendre
 - Cueillette
 - Identification
 - Préparation culinaire
- 9 champignons cueillis à Saint-Orens



Les précautions à prendre

➤ Cueillette :

- Pas de plastique (panier...)
- Ne pas mélanger différentes espèces et trier après
- Ne prendre que des jeunes
- Eviter bords de route, chemins pollués...

➤ Identification :

- Caractères morphologiques (varient selon lieu et âge) de la base au chapeau.
- Odeur, goût (russules)
- Environnement (quels arbres...)

➤ Préparation culinaire :

- Triez (ôter âgés...), brossez ou lavez et cuisez
- Prenez un bon livre de cuisine...!

➤ Consommation

- Déconseillé aux enfants (ANSES)
- Pas trop souvent et seulement petites quantités...



Des troubles après le repas ?

Nausées, vomissements, vertiges... Au moindre symptôme, contactez immédiatement [un centre antipoison](#) ou le 15. L'intoxication se manifeste parfois plus de 12 h après l'ingestion. Notez l'heure de l'apparition des symptômes et conservez une photographie des champignons ingérés – ou le reste de la récolte – pour leur identification.

Les Boutons de guêtres

Marasme des Oréades (*Marasmius oreades*)

- **Milieu** : Dans l'herbe, souvent en ronds de sorcières
- **Description** :
 - Chapeau de couleur brune unie par temps humide, éclaircissant par la marge en séchant.
 - Lames blanchâtres, échancrées, bien espacées
 - Pied se tordant en tous sens sans rompre.
- **Confusions possibles** : avec champignons toxiques
Inocybe fastigié, clitocybes blancs...
- **Préparation culinaire**
 - N'oubliez pas d'enlever les queues
 - 5mn de cuisson, excellent en omelette



Le délice des Catalans

Lactaire semi- sanguin = Roussillou (*Lactarius semisanguifluus*)

- **Milieu** : sous les pins
- **Description**
 - Chapeau peu « engageant » : gris à verdâtre, zoné
 - Lames : orangées
 - Pied : orangé, le lait couleur carotte peu abondant devenant vineux en 5/10 minutes quand coupé.
- **Confusions possibles**
 - avec Paxille enroulé (mortel)
 - avec des cousins proches (lactaires des épicéas par exemple) non comestibles.
- **Préparation culinaire**
 - Brossez (ne pas laver)
 - A la plancha, un bon quart d'heure
 - En tapas, c'est excellent ...et cher !



Au pied des peupliers

Pholiote du peuplier ou piboulade (*Agrocybe aegerita*)

- **Milieu** : surtout sur les souches ou troncs peuplier (pibol en occitan), de saules et parfois ormes.
- **Description** :
 - Chapeau beige clair à brun ochracé au centre
 - Lames serrées, beige pâle
 - Pied beige avec anneau membraneux
 - En touffes
- **Confusions possibles** : à priori pas de problème mais attention à *Hypholomes* (en touffes...)
- **Préparation culinaire**
 - Omelettes
 - Tarte aux piboulades



Le Rosé-des-prés

Agaric champêtre (Agaricus campestris)

- **Milieu** : prairies
- **Description**
 - Rosé dessous
 - Petit anneau cotonneux, fragile
 - Pied cylindrique s'atténuant vers la base
- **Confusions possibles** : Avec d'autres Agarics (Agaric jaunissant...) !
- **Préparation culinaire** : Voir champignons de Paris (mais cuire dans tous les cas !)



L'élégante Coulemelle

Lépiote élevée (Macrolepiota procera)

- **Milieu** : prairies, clairières
- **Description**
 - Chapeau avec mamelon brunâtre lisse et mèches circulaires brunâtres autour.
 - Anneau double, épais
 - Pied (10-25 cm) chiné sur fond pâle, un peu bulbeux
- **Confusions possibles** : Avec autres lépiotes (dont petites lépiotes mortelles)
- **Préparation culinaire** : Revenues à la Poêle, omelette, avec lardons....



De mi-novembre à tout l'hiver

Pied violet (*Lepista saeva*)

- **Milieu** : dans l'herbe
- **Description** :
 - En groupes de quelques individus, en ronds de sorcières
 - Chapeau brun clair à brun foncé
 - Lamelles crème
 - De l'améthyste sur le pied
- **Confusions possibles** : avec *Lepista nuda* (pied bleu) parfois mal tolérée.
- **Préparation culinaire**
 - Faire revenir à la poêle et servir avec pâtes



A peler absolument !

Bolet à base rose (*Suillus collinitus*)

- **Milieu** : sous les Pins
- **Description**
 - En groupes de quelques individus
 - Chapeau visqueux, brun
 - Tubes jaunes ne verdissant pas
 - Mycélium rosé colorant la base du pied
- **Confusions possibles** : avec d'autres bolets
- **Comestible médiocre à indigeste**
- **Préparation culinaire**
 - Bien le peler
 - Consommer après séchage
 - Omelettes...



Pour les petits appétits

Hygrophore blanc de neige (*Hygrocybe virginea*)

- **Milieu** : dans l'herbe
- **Description**
 - en groupes de quelques individus
 - **Chapeau** : de 1 à 4 cm, d'abord conique puis étalé, à marge paraissant striée par transparence, hygrophane, blanc.
 - **Lames** : décourbées, très espacées, épaisses, blanches
 - **Anneau** : néant
 - **Pied** : lisse, souvent sinueux; sans anneau; parfois rosé à la base
- **Confusions possibles** : avec des clitocybes...mortels !
- **Préparation culinaire**
 - Avec une sauce aux orties !



Et pour les gros (appétits)!

La Vesse de loup géante (*Langermannia gigantea*)

- **Milieu : prairies, bord chemin**

- Description
- Boule de grande dimension (15-60 cm)
- Chair homogène, blanche puis jaune

- **Confusions possibles : à priori aucune !**

- **Préparation culinaire**

- Chair doit être blanche
- Coupez en tranches
- 10 mn d'un côté , 10 mn de l'autre
- Salez , poivrez...et servez avec des magrets grillés.



Vous prendrez bien une tranche !



Conclusion

- Attention : les champignons toxiques et mortels sont fréquents, même dans nos jardins !
- Si vous souhaitez en consommer quelques-uns : soyez très prudents !
 - Prenez des précautions à la cueillette et lors de la préparation.
 - Consommez modérément : soyez gourmets !
 - Avant tout : Apprenez à bien les connaître...pour éviter les confusions !

Sources et liens :

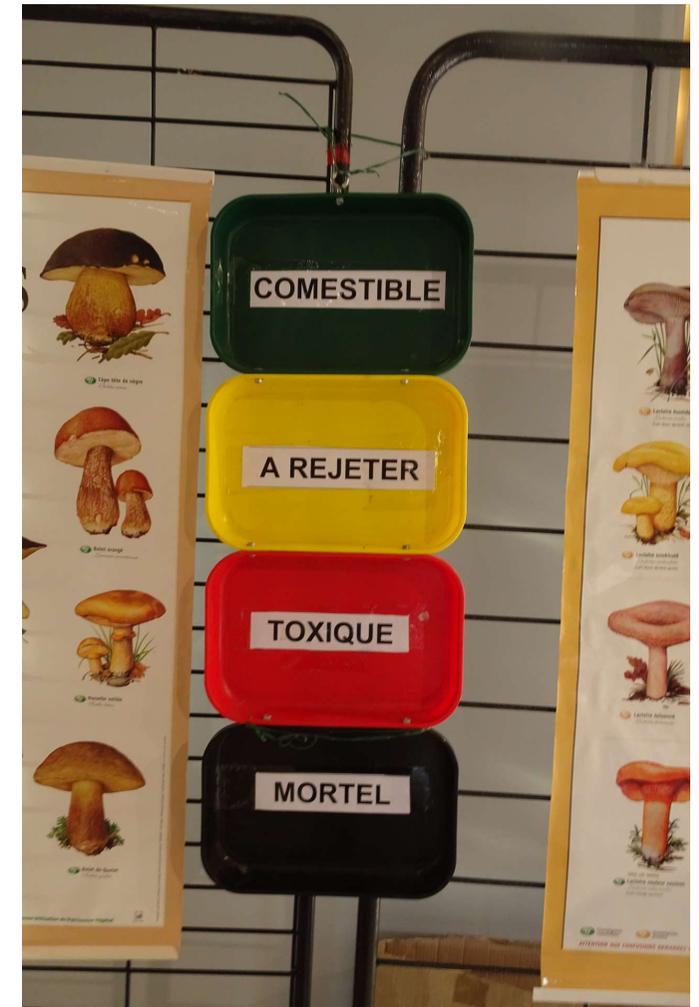
- <http://www.mycofrance.fr/publications/les-champignons-toxiques-et-leur-syndromes/>
- <https://www.centreatipoisons.be/nature/champignons/champignons-toxiques>
- <https://www.cap.chu-lille.fr/champignons-syndromes/>
- <http://www.associationmycologiquedetoulouse.org>
- Fascicule : Du panier à l'assiette : Recettes de champignons des prés et des bois sur cuisinez les champignons (Edité par l'AMT : Association mycologique de Toulouse)
- Guide des champignons de France et d'Europe (Eyssartier et Roux) chez Belin
- Champignons de France et d'Europe (Courtecuisse et Duhem) chez Delachaux et Niestl



Champignons de Saint-Orens Des Pires... aux Meilleurs

Confusions à éviter absolument !

(Jean- François Arnoult AMT)



Le rosé des prés

confusion avec autres agarics

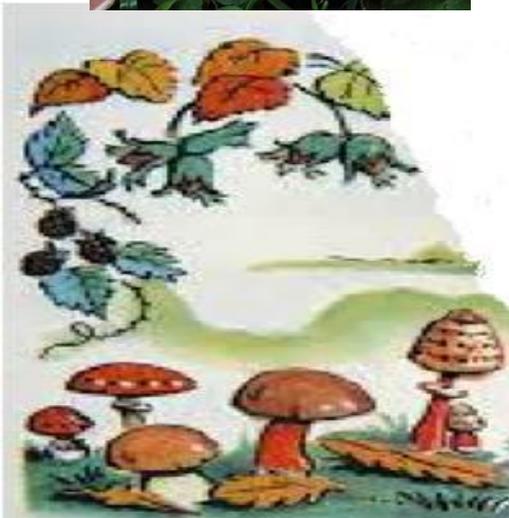
- Champignon des espaces pâturés : tend à devenir rare dans la région
- Confusion fréquente avec l'agaric jaunissant (qui tend à supplanter le rosé des prés)



	Rosé des prés	Agaric jaunissant
chapeau	Lisse. Marge appendiculée	Lisse. Globuleux, <u>aplati au sommet</u>
lames	Rose vif	Pâles à rose, rapidement brun noirâtre
ped	Atténué vers la base	Base nettement bulbeuse
chair	Rosissante Odeur, saveur fongiques agréables	Jaunissante <u>Odeur désagréable</u> accentuée à la cuisson
sporée		
habitat	Prairie, surtout pâturées	Jardins, parcs, bois clairs

Recommandations :

- Rechercher uniquement dans les prairies pâturées
- Écarter d'emblée les agarics à chair jaunissante (coupe ou grattage)
- Écarter les agarics à chapeaux écailleux
- Autres espèces à chair rougissante dans les parcs, lisières, haies
 - ✓ Comestibles : agaric des trottoirs, de Bernard, des pelouses, bisporé, de Lange, de Bohus, à pied laineux
 - ✓ A rejeter : Agaric squamulifer



Le rosé des prés

confusion avec Amanites

- Champignon des espaces pâturés : tend à devenir rare en Lauragais
- Confusion impossible si la cueillette est faite selon les règles : **ne pas couper le pied mais l'extraire du sol en totalité**



	Rosé des prés	Amanite phalloïde
chapeau	<u>Lisse</u> . Marge appendiculée	<u>Finement fibrilleux</u> . Jaune/gris verdâtre parfois très pale (presque blanc)
lames	<u>Rose vif</u> . Serrées	<u>Blanches</u>
pied	Atténué vers la base	Volve blanche membraneuse
chair	<u>Rosissante</u> Odeur, saveur fongiques agréables	<u>Blanche</u> Odeur presque nulle
sporée	<u>Brune</u>	<u>Blanche</u>
habitat	Prairie, <u>surtout pâturées</u>	<u>Surtout sous feuillus</u>



Recommandations :

- Apprendre à **reconnaitre les amanites** mortelles : phalloïde + verna, virosa, ovoidea, proxima. Toutes à volve, c'est une caractéristique du genre
- **Ne pas goûter la saveur des amanites**
- Rechercher uniquement dans les prairies pâturées. Proscrire les bois, les taillis et les lisières
- Écarter d'emblée les espèces à pieds non atténués et les espèces à volve



Le marasme des Oréades (bouton de guêtre) confusion avec Inocybe fastigié

- Champignon de prairies
- Confusion possible avec des petites espèces blanches ou blanchâtres toxiques voire mortelles (Inocybes, Clitocybes, Collybies)



	Marasme des Oréades	Inocybe fastigié
chapeau	Crème à ochracé. <u>Hygrophane</u>	Jaune ochracé, <u>conique, fibrilleux, rimeux</u>
lames	<u>Espacées</u> . Adhérentes	Assez serrées. Blanchâtres puis gris jaunâtre
ped	Tenace, élastique	Blanchâtre, fibrilleux à méchuleux vers la base
chair	Odeur forte « cyanique »	
sporée	<u>Blanchâtre</u>	<u>Brun tabac</u>
habitat	En <u>troupes et cordons</u> dans prairies	Sous feuillus, chemins, talus, parcs

Recommandations :

- Ces espèces poussent simultanément sur les mêmes stations, il faut donc être très vigilant à l'observation :
 - ✓ De l'élasticité du pied
 - ✓ De l'odeur
 - ✓ Du chapeau
 - ✓ De l'écartement des lames
 - ✓ De la couleur de la sporée



Le marasme des Oréades (bouton de guêtre) confusion avec clitocybe

- Champignon de prairies
- Confusion possible avec des petites espèces blanches ou blanchâtres toxiques voire mortelles (Inocybes, Clitocybes, Collybies)



	Marasme des Oréades	Clitocybe blanchi
chapeau	Crème à ochracé. <u>Hygrophane</u>	Blanc marbré de taches crème rosâtre. Marge enroulée, ondulée à lobée
lames	<u>Espacées</u> . Adhérentes	Blanchâtres. <u>Arquées, sub-décurentes</u>
ped	Tenace, élastique	Concolore au chapeau
chair	<u>Odeur forte</u> « cyanique »	<u>Odeur faible</u> farineuse
sporée	Blanchâtre	Blanchâtre, un peu rosée
habitat	En troupes et cordons dans prairies	Dans l'herbe, prairies, bords des chemins

Recommandations :

- Ces espèces poussent simultanément sur les mêmes stations, il faut donc être très vigilant à l'observation :
 - ✓ De l'élasticité / fragilité du pied
 - ✓ Du chapeau
 - ✓ De l'écartement des lames, de l'attachement des lames
 - ✓ De l'odeur



Lactaire à demi sanguin

confusion avec paxille enroulé

- Champignon poussant sous les pins
- Confusion possible avec des champignons présentant la même silhouette



	Lactaire à demi sanguin	Paxille enroulé
chapeau	Orangé, un peu zoné. <u>Envahi de verdâtre</u>	Brun jaunâtre à brun roussâtre. <u>Marge enroulée, cannelée</u>
lames	A reflets orangés , serrées	Jaune ocre, brunissantes , serrées. <u>Décurrentes, molles</u>
ped	<u>Pruineux, zone blanche à l'attachement</u>	Concolore au chapeau. <u>Brunâtre en bas</u>
chair	Blanchâtre, virant au rouge orangé puis vineux	Odeur faible de caoutchouc, ou fruitée
sporée	Ochracée	Brun olivâtre foncé
habitat	Sous les pins	Sous feuillus et conifères. Plutôt forestier

Recommandations :

- Ces espèces poussent simultanément sur les mêmes stations, il faut donc être très vigilant à l'observation
 - ✓ Du changement de couleur de la chair du lactaire
 - ✓ Du chapeau « zoné » et verdâtre
 - ✓ De l'attachement des lames



Lépiote élevée (coulemelle)

confusion avec autres lépiotes (1/2)

- Champignons de grande taille poussant dans les prairies et sous les pins
- Toutes les grandes lépiotes sont comestibles sauf deux espèces toxiques : *bohemica* et *venenata*
- Toutes les petites lépiotes de moins de 10 cm de haut sont à proscrire car toxiques voire mortelles



	Lépiote élevée	Venenata
chapeau	Squames concentriques brunes	Larges squames brunâtres <u>dilacérées en étoile.</u>
lames	Blanches. Libres, distantes du pied	Blanches. Libres
pied	Chiné de brun sur fond pâle. Anneau double coulissant	Lisse, blanchâtre. Anneau simple. Bulbe presque marginé
chair	Odeur et saveur agréables	Blanche à <u>rougissement vineux</u>
sporée	Ochracée	Brun olivâtre foncé
habitat	Sous feuillus et prairies	Sous feuillus et conifères. Plus tôt forestier

Recommandations :

- Ces espèces poussent simultanément sur les mêmes stations, il faut donc être très vigilant :
 - ✓ apprendre à reconnaître parfaitement les deux espèces toxiques
 - ✓ Écarter systématiquement les spécimens de moins de 10 cm de haut



Lépiote élevée (coulemelle)

confusion avec autres lépiotes (2/2)

- Champignons de grande taille poussant dans les prairies et sous les pins
- Toutes les grandes lépiotes sont comestibles sauf deux espèces toxiques : bohémica et venenata
- Toutes les petites lépiotes de moins de 10 cm de haut sont à proscrire car toxiques mortelles.



	Lépiote élevée	bohémica
chapeau	Squames concentriques brunes	Larges squames brunâtres <u>grossièrement effilochées vers la marge.</u>
lames	Blanches. Libres, distantes du pied	Blanches. Libres
pied	Chiné de brun sur fond pâle. Anneau double coulissant	Lisse, blanc, court Anneau complexe, membraneux. Fortement bulbeux
chair	Odeur et saveur agréables.	Blanche, rougissant lentement
sporée	Blanche	Blanche
Recommandations : habitat	Sous feuillus et prairies	Terres grasses, parc, jardins

- Ces espèces poussent simultanément sur les mêmes stations, il faut donc être très vigilant et
 - ✓ apprendre à reconnaître parfaitement les deux espèces toxiques.
 - ✓ Écarter systématiquement les spécimens de moins de 10 cm de haut.



Cèpe de Bordeaux

confusions avec autres bolets



Boletus : champignons charnus – chapeaux non visqueux
a/ Pores blancs (jeune) →
b/ Pores jaunes →
c/ Pores rouges →

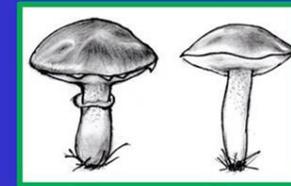


Xerocomus : champignons moyens – chapeaux non visqueux



*Leccinum : champignons élancés - chapeaux non visqueux -
pieds squamuleux*

Suillus : champignons moyens - chapeau visqueux

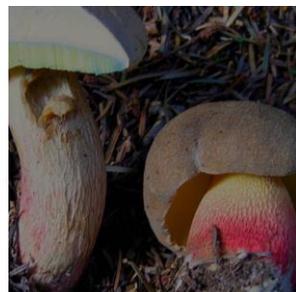
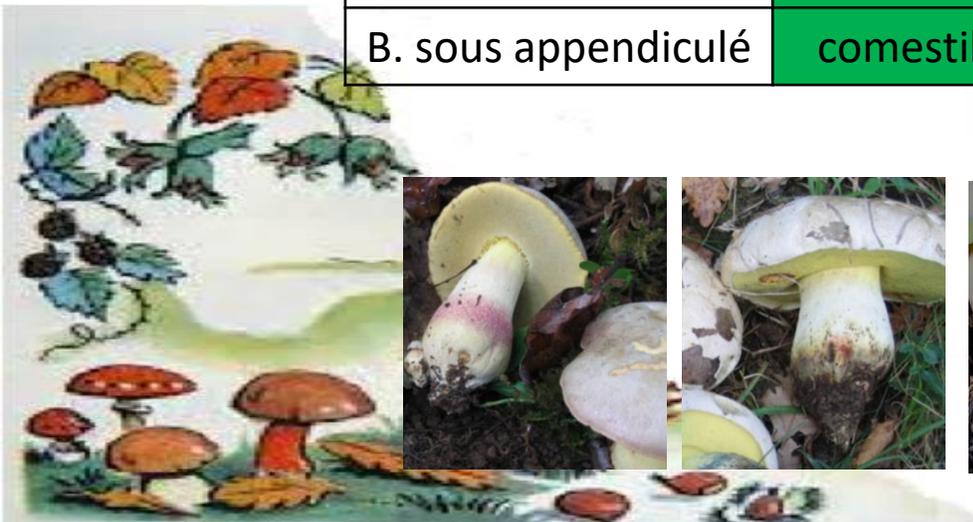


Boletus – champignons charnus – chapeaux non visqueux pores blancs (jeune) – chair blanche immuable				
Espèce	comestibilité	habitat		Remarque
Cèpe de Bordeaux	comestible	feuillus	conifères	-
Cèpe d'été	comestible	feuillus	conifères	-
Cèpe des pins	comestible	feuillus	conifères	Surtout montagnard
Cèpe bronzé	comestible	feuillus	-	Surtout chênes
Bolet fiel	à rejeter	feuillus	conifères	Très amer



**Boletus – champignons charnus – chapeaux non visqueux
pores jaunes (jeune) – chair +/- bleuissante**

Espèce	comestibilité	habitat		Remarque
Bolet de Fechner	comestible	feuillus	-	calcicole
Bolet radicant	à rejeter	feuillus	-	calcicole
Bolet à beau pied	à rejeter	feuillus	conifères	Surtout montagnard
Boletus rubripes	à rejeter	feuillus	-	Surtout chênes
Bolet appendiculé	comestible	feuillus	-	Excellent comestible
B. sous appendiculé	comestible	feuillus		



**Boletus – champignons charnus – chapeaux non visqueux
pores rouges – chair +/- bleuissante**

Espèce	comestibilité	habitat		Remarque
Bolet du loup	toxique	feuillus	-	Thermophile - calcicole
Bolet blafard	comestible	feuillus	-	Lieux dégagés
Bolet satan	toxique	feuillus	conifères	Bois clair - calcicole
Bolet rouge et jaune	toxique	feuillus	-	-
Bolet à pied rouge	comestible	feuillus	conifères	Comestible bien cuit
Bolet de Quélet	comestible	feuillus	-	Comestible bien cuit



Xerocomus – taille moyenne – chapeaux non visqueux				
Espèce	comestibilité	habitat		Remarques
X. subtomenteux	comestible	feuillus	mixte	Goût médiocre
Bolet à chair jaune	à rejeter	feuillus	conifères	-
Bolet à tubes courts	à rejeter	feuillus	conifères	Bois clair - calcicole
Bolet bai	comestible	-	conifères	Bon comestible
X. pruineux	à rejeter	-	conifères- pins	-
Bolet à spores porées	à rejeter	feuillus	-	-
Bolet rougissant	comestible	feuillus		Goût médiocre
Bolet abricot	comestible	feuillus	conifères	Goût médiocre



Leccinum – élancés, chapeaux non visqueux – pieds squamuleux
Comestibles médiocres + chair noircissant à la cuisson

Espèce	comestibilité	habitat		Remarques
Bolet rude	comestible	feuillus	-	Bouleaux
Bolet des peupliers	comestible	feuillus	-	Peupliers
Bolet des charmes	comestible	feuillus	-	Charmes
Bolet orangé	comestible	feuillus	-	Peupliers - trembles
Bolet du chêne	comestible	feuillus	-	Surtout chênes
Bolet orange terne	à rejeter	feuillus	-	Bouleaux



Suillus – champignons moyens - chapeaux visqueux

Avec (-) ou sans anneau (-)

A consommer avec modération !

Espèce	comestibilité	habitat		Remarques
Nonette voilée (<i>Luteus</i>)	comestible	-	pins	Peler
<i>Luteus</i> var. <i>albus</i>	comestible	-	pins	Peler
Bolet élégant	comestible	mélèzes	-	Peler et sécher
<i>Suillus colinitus</i>	comestible	-	pins	Peler et sécher
Bolet granuleux	comestible	-	pins	Peler et sécher
Bolet des bouviers	À rejeter	-	pins	En groupes
Bolet tacheté	À rejeter	-	pins	

