

BIBLIOTHEQUE DE TRAVAIL

Collection de brochures hebdomadaires pour le travail libre des enfants

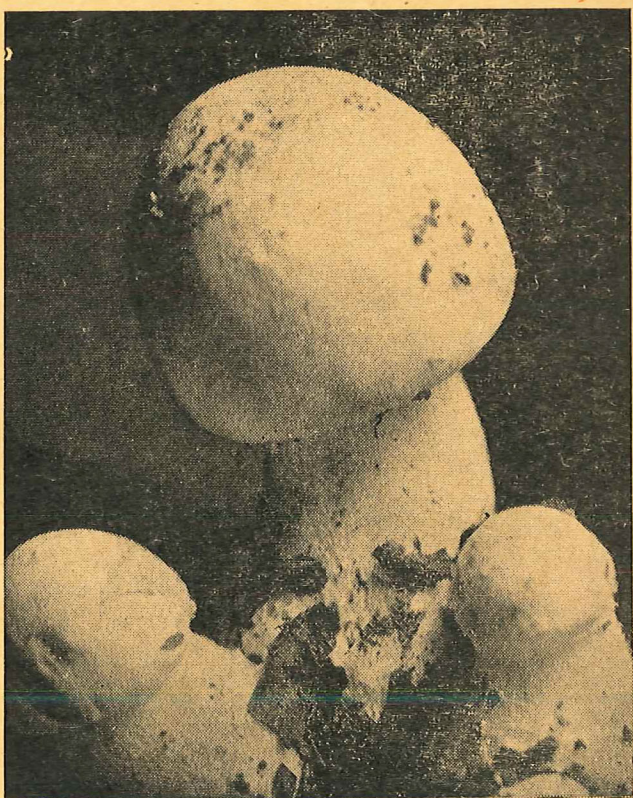
Documentation de PAUL RIVET

avec la collaboration des Commissions de l'Institut Coopératif de l'École Moderne

ET VOICI QUELQUES CHAMPIGNONS

199

L'Imprimerie à l'École
Cannes (A.-M.)
22 Juin 1952



PAUL RIVET

ET VOICI QUELQUES CHAMPIGNONS !

Tu dois d'abord relire la BT 169 : « Les Champignons. Ce qu'il faut savoir avant de les cueillir ».

Apprends qu'il existe des centaines et des centaines d'espèces de champignons. Tous ne sont pas comestibles, beaucoup sont sans intérêt culinaire, de nombreux sont excellents ; mais trois seulement sont mortels et une douzaine vraiment vénéneux.

Cette BT ne te présente qu'un nombre restreint d'espèces ; quarante-six sont ici décrites ; c'est beaucoup pour ta jeune science ; mais c'est pour que tu puisses être sûr, selon la région que tu habites, d'en rencontrer au moins une douzaine au cours de ta prospection. Observe-les bien ; ce sont les plus répandus et les plus faciles à déterminer. Etudie-les aussi à leurs différents stades de développement. Et puis **fais contrôler tes identifications par un vrai connaisseur** et ne crains pas, si tu le peux, de consulter les planches en couleurs et les descriptions d'un atlas de champignons récent et sérieux.

Ne sois pas découragé par les noms des genres et des espèces ; ils ne sont pas plus difficiles que ceux des familles de plantes. Et puis tu trouveras, à côté du nom savant, le nom vulgaire ; s'il n'y est pas — il varie d'une région à l'autre — **ajoute-le à l'encre rouge.**

Tu vas colorier toi-même à l'aquarelle, d'après nature, tous les croquis de cette BT selon les indications données. Si certaines espèces ont des couleurs très nettes, la plupart présentent des teintes fondues, nuancées, complexes ; tu seras souvent contraint de faire des mélanges. Rappelle-toi que la couleur d'un champignon n'est pas un caractère sûr de détermination : pour une même espèce, elle varie avec l'âge, l'humidité ou la sécheresse, la lumière, le terrain...

Tu verras ; la quête des champignons est joie permanente ; leur détermination est passionnante et la dégustation d'un plat des meilleures espèces est un pur régal gastronomique.

Alors, partons, veux-tu ? Prends un couteau, un panier -- et non un sac ou une musette -- et allons, joyeux, prospecter les bois et les prés.

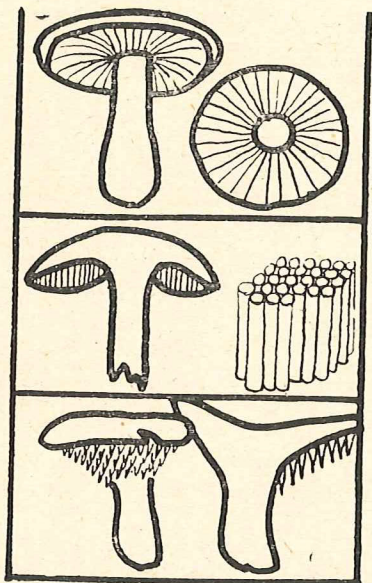
TU AS VU UN CHAMPIGNON ?

Prends ton couteau et déterre bien la base du pied.

Et maintenant observe :

Aspect général, forme du chapeau, du pied.

Qu'y a-t-il sous le chapeau ?



Des lamelles ?

Ce sont des feuillettes disposés de façon rayonnante les uns à côté des autres comme les pages d'un livre. Leur forme, leur couleur, leur épaisseur, leur façon de se rattacher au pied sont différentes selon les espèces.

Des tubes ?

Ils sont disposés perpendiculairement au chapeau, allongés, serrés, soudés les uns aux autres. On aperçoit seulement leurs ouvertures, les pores.

Des aiguillons ?

Ce sont de petites pointes pendantes, séparées, plus ou moins longues et serrées et généralement fragiles.

Ni lamelles, ni tubes, ni aiguillons ?

Alors le chapeau peut être nu, lisse, creusé d'alvéoles, ou lobé.

Y a-t-il une volve, un anneau, une cortine ?

Quelle est la couleur du chapeau, des lamelles, du pied ?

Y a-t-il des signes extérieurs intéressants : verrues, fibulles, écailles, chinures ?

Coupe maintenant le champignon par le milieu, dans toute sa hauteur :

- Tu verras mieux sa forme-type ;
- Tu constateras la couleur de la chair et si elle change à l'air ;
- Tu remarqueras la structure interne du champignon (lamelles, pied creux, chapeau charnu, par exemple) ;
- Tu verras s'il y a du lait.

Tu dois tenir compte de tout cela. C'est à cet ensemble de **caractères botaniques** qu'on identifie un champignon. Si l'un d'eux, qui existe sur le champignon-type, est absent, ou si tu as le moindre doute, **abtiens-toi**.

TABLE DE RECHERCHE

Chaque champignon a été affecté d'un numéro auquel tu te reporteras. Lorsque tu veux déterminer un champignon, regarde d'abord sous le chapeau : y a-t-il lamelles, tubes, aiguillons ou aucun de ces caractères ? Choisis la colonne correspondante.

Alors observe l'habitat du champignon (prés, bois, lisières). Choisis la colonne en te souvenant que la lisière comprend quelques mètres dans le pré, comme dans le bois.

Arrête-toi dans la case correspondant à la saison.

Repère les numéros et cherche dans la BT en tenant compte de ces détails :

- Chiffres en caractères ordinaires : champignons poussant isolés ;
- Chiffres en caractères gras : champignons poussant dans des rondes, ou en troupes ;
- Chiffres soulignés : champignons vénéneux ou mortels.

SAISONS	LAMELLES			TUBES			AIGUILLONS			Ni lamelles Ni tubes Ni aiguillons		
	Prés	Bois	Lisières	Prés	Bois	Lisières	Prés	Bois	Lisières	Prés	Bois	Lisières
Printemps	19										39.40 41.42 46	39.40 41.42 46
Printemps Eté Automne		<u>2</u> <u>3</u>										
Eté		9.10 11	9.10 11									
Eté Automne	13 15 8.14	12 1.4 6.7 8.16 20 <u>27</u>	12 4.6 7.8 20 16		<u>31</u> 32 33 34 35 36	<u>31</u> 33 34 35 36					45	
Automne	22 23 25 26 5.24 28 29	21 26 5.17 <u>18.24</u> 30	21 26 5.17 <u>18.24</u> 30		4.4			37 37			38 43	43

NOTE. — La saison ne saurait être un caractère impérieux ; selon le temps et selon la région, l'époque de l'apparition des champignons peut varier.

1

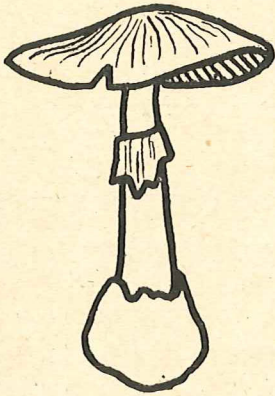
2

3

Printemps - Eté - Automne : AMANITES

Les trois seuls champignons mortels sont trois Amanites. Apprends à les reconnaître.
(Relis la BT 169, pages 8 à 11)

**Amanite
phalloïde**

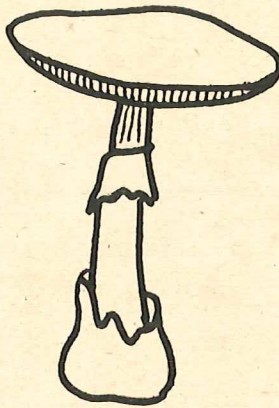


Chapeau allant du blanc verdâtre au vert olive, rayé de fibrilles brunes rayonnantes (5 à 12 cm.).

Lamelles, pied, anneau (rabattu, strié) et **volve** sont blancs.

Se trouve dans les bois feuillus (rare sous les conifères).

**Amanite
printanière**



Entièrement blanche.
Le pied est strié au-dessus de l'anneau.

Se trouve dans les bois et terrains calcaires humides. (Assez rare.)

Diamètre chapeau : 5 à 10 cm.

**Amanite
vireuse**



Entièrement blanche.
Le chapeau est mamelonné (5 à 10 cm.).
L'anneau est déjeté sur le côté.

Dans les bois et terrains siliceux humides. (Rare.)

Dans ces trois champignons, le pied présente un canal central rempli d'une substance analogue à du coton mouillé.



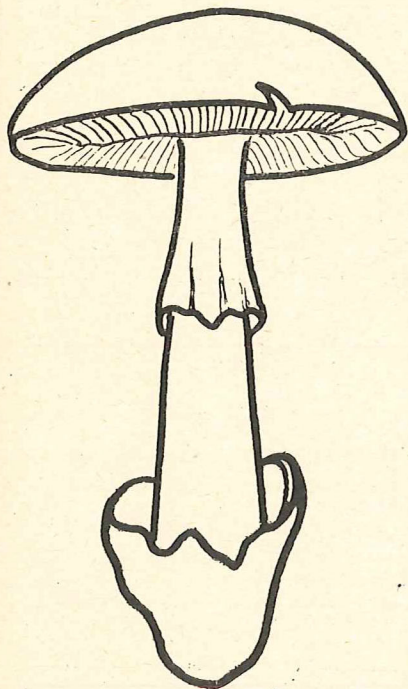
ATTENTION
apprends ceci
par cœur

Ne cueille jamais un champignon présentant **A LA FOIS** ces trois caractères :

- une volve ;
- un anneau ;
- des lamelles blanches.

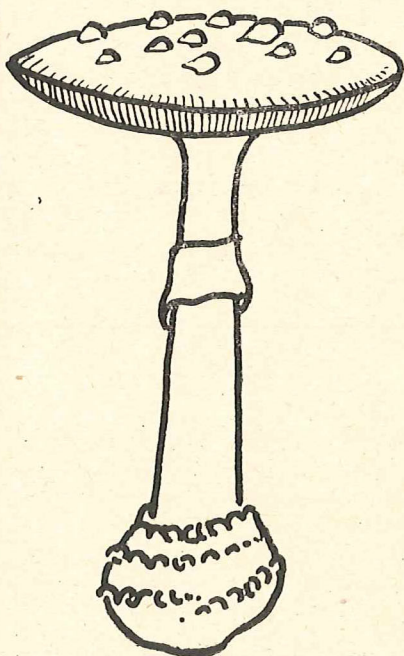
Printemps - Été - Automne : **AMANITES**

Colorie et compare

Amanite des Césarsappelée encore Oronge, Cocon, Jaune
d'œufs, Jaseran.**Excellent comestible**Chapeau uni jaune orangé (8 à 16
centimètres).

Lamelles, pied et anneau jaune doré.

Volve blanche.

Se trouve dans les clairières, les bois
secs, les taillis, au voisinage des chênes
et des châtaigniers.**Amanite tue-mouches**ou Fausse-Oronge, Amanite à muscarine
VénéneuseChapeau rouge carmin ou rouge oran-
gé, le plus souvent avec verrues blanches
(8 à 20 cm.).

Lamelles, pied et anneau blancs.

A la base du pied, pas de volve, mais
des bourrelets qui en sont les débris.

Dans les prés et les bois.

Observe bien ces deux champignons au cours de leur croissance et rappelle-
toi que la volve des Amanites est souvent enterrée.

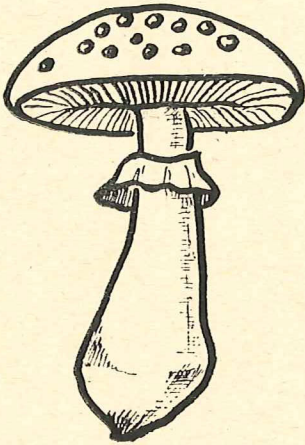
Printemps - Été - Automne : **AMANITES**

Si la famille des **Amanites** comprend des espèces mortelles, des espèces vénéneuses, on y trouve aussi des espèces excellentes, plus faciles à déterminer que bien d'autres.

Ne confonds pas

Amanite vineuse

ou Oronge vineuse, Golmotte, ou Royal
Excellent comestible



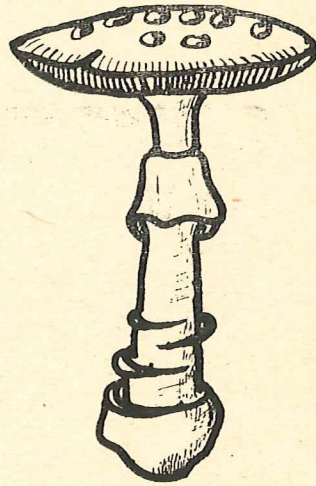
Chapeau brun rougeâtre, avec verrues grises (7 à 13 cm.).

Lamelles blanches. Pied blanc rosé dont la base est très nettement comme le croquis. L'anneau est ample, blanc, strié.

La chair, blanche, devient rose vineux lorsqu'on la brise (caractère essentiel). Dans les bois, les taillis, les lisières.

Amanite panthère

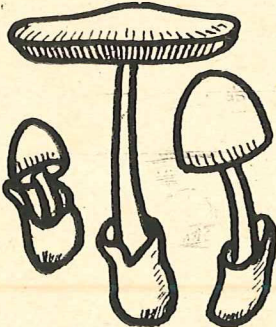
(fausse Golmotte)
Vénéneuse



Chapeau brun à verrues blanches mais strié sur les bords (6 à 11 cm.).

Lamelles, anneau, pied blancs. La volve est apparente par son épaisseur que surmontent un ou plusieurs bourrelets.

La chair brisée reste blanche. Dans les bois feuillus, les lisières.

**Amanite engainée**

ou
Grisette,
Coucoumelle

Excellent
comestible

Chapeau gris (il y a une variété fauve), à bords striés (3 à 10 centimètres).

Lamelles blanches. Pied blanc.

Volve en étui, engainant nettement le pied. Pas d'anneau.

Le pied est très élancé, creux.

Dans les bois, les lisières, les prés.

Facile à déterminer.

Été :

RUSSULES

Elles apparaissent au milieu et à la fin de l'été, sous le couvert des bois mais aussi aux lisières. Elles sont nombreuses, diversement colorées, les unes excellentes ; les autres suspectes ou vénéneuses, mais aucune n'est mortelle.

Reconnaître qu'un champignon est une Russule est déjà une étape importante dans la connaissance.

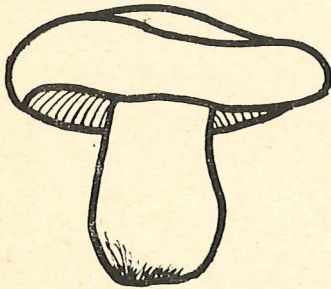
Retiens : ni volve, ni anneau, ni cortine ;
 pied en général court.

Brise le pied : il se casse franchement et la chair est grenue comme un morceau de sucre.

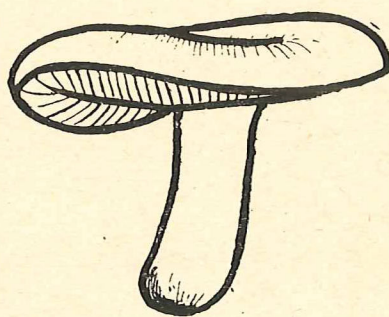
Tu pourras cueillir sûrement deux Russules excellentes toutes deux.

Russule verdoyante

ou Russule verte, Palomet



Russule charbonnière



Colorie :

Centre du chapeau vert clair ; sur les bords dont le fond reste blanc, place des taches vertes plus ou moins espacées.

Lamelles et pied sont blancs.
 Chapeau : 5 à 10 cm.

Le chapeau est couleur « gorge de pigeon ». Deux teintes principales se mêlent : vert et violet (8 à 15 cm.).

Les reflets sont ardoise, pourpre.

Le pied est blanc.

Passé le doigt sur les lamelles blanches. Elles sont élastiques et paraissent grasses.

IMPORTANT. — Si tu veux savoir si une Russule est comestible, goûte-la (mastique un morceau gros comme un pois, c'est absolument sans danger). Si la chair a une saveur douce, la Russule est comestible ; si elle est âcre, amère, poivrée, tu ne dois pas consommer le champignon. Ce goût peut ne pas apparaître immédiatement : tu dois mastiquer pendant une ou deux minutes. Puis tu craches. Ce contrôle par le goût n'est valable que pour Russules et Lactaires.

Été :

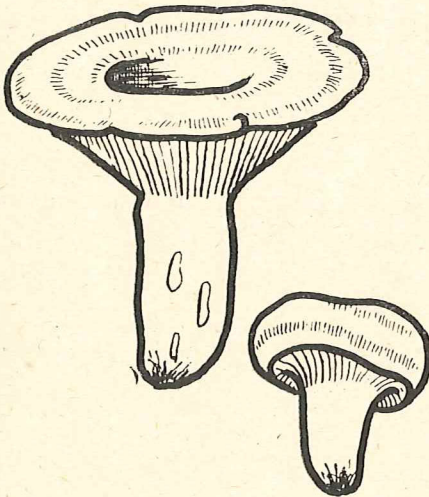
LACTAIRES

Ce sont des champignons très abondants dans les bois, en montagne surtout. Ils sont faciles à déterminer, car si tu les brises, il se forme sur la chair de petites gouttelettes de lait blanc ou coloré.

En général, ils sont peu estimés. Plusieurs toutefois sont comestibles ; si tu veux les reconnaître, goûte le lait : s'il est doux, tu peux consommer le champignon ; s'il est âcre, amer, poivré, brûlant, le Lactaire risque d'être toxique.

Apprends toutefois à reconnaître

le Lactaire délicieux appelé aussi Sanguin, Rouzillon, Briqueté, Vache rouge, Barigoula, Catalan, Polonais, etc.



Tu l'identifieras facilement :

Entièrement orangé.

Le chapeau qui se creuse en coupe à l'état adulte (5 à 15 cm.) présente quelques zones concentriques plus foncées et se tache de vert.

La chair est dure, cassante, blanchâtre, mais devient rapidement à l'air orangée, puis verte.

Le lait est abondant (orangé ou rouge sanguin).

L'espèce à lait rouge sanguin est bien meilleure que celle à lait orangé.

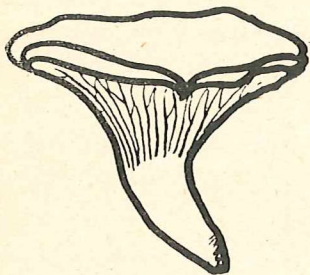
Son aspect, taché de vert-de-gris sur le chapeau, les lamelles, le pied, le rend peu engageant. Il est cependant comestible. Tu le trouveras dans les bois et les lisières.

En général, évite de cueillir des Lactaires. Leur intérêt culinaire est médiocre.

12

Été - Automne : **CHANTERELLE JAUNE**

Tu connais cet excellent champignon des bois, des lisières. On l'appelle encore Girole, Girandolle, Chevrette, Jaunotte, Crête de coq, Gallinacé, Roussotte.



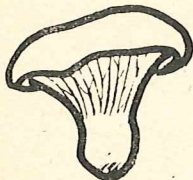
Sous le chapeau, ce ne sont pas des lamelles, mais des plis.

Colorie :

Chapeau : jaune d'œuf (3 à 10 cm.).

Plis et pied : jaune clair.

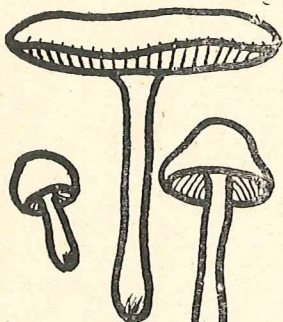
Selon l'habitat, l'humidité, la couleur peut varier du jaune d'œuf le plus éclatant au jaune pâle presque blanc.



13

Été - Automne : **MARASME**

C'est un très bon comestible. On le connaît sous le nom de Marasme d'Oréade, Faux-Mousseron, Mousseron d'automne, Mousseron de Dieppe, Nympe des montagnes, Bouton de guêpe, Bouton de culotte, etc.



Il vit en cercles dans l'herbe des prés, des pâturages.

Colorie :

Chapeau : jaune ocracé, parfois roux, chamois (2 à 8 cm.).

Lamelles : jaune blanchâtre.

Pied : comme le chapeau.

Le pied, fibreux, coriace, est à rejeter.

Ce champignon se conserve facilement, desséché.

Une variété, à pied rouge, qui pousse en touffes, est également comestible, mais sans valeur.



Été - Automne :

AGARIC

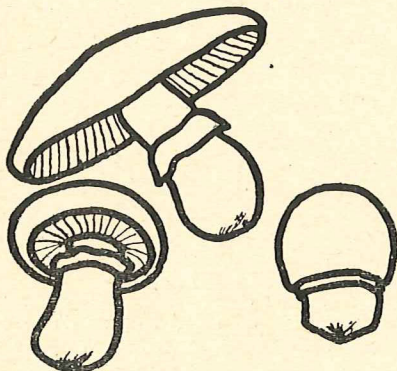
Champignons très connus, ramassés partout, cultivés d'ailleurs et vendus sous le nom de Champignons de couche, Champignons de Paris.

Ces champignons ont un anneau et des lamelles roses qui deviennent brunes puis noires avec l'âge.

Agaric champêtre

(excellent comestible)

ou Psalliotte, Pratelle, Rosé, Potiron, Camparol, etc.



Colorie :

Les lamelles en rose. Tout le reste est blanc.

Le chapeau a de 5 à 15 cm.

L'anneau rabattu est simple.

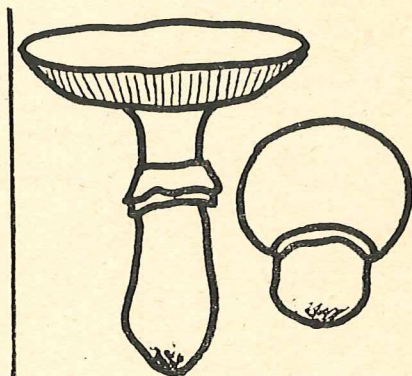
En troupes dans les prés.

Ne confonds pas avec l'Amanite printanière mortelle qui a une volve, des lamelles **blanches** et un anneau.

Pratelle des jachères

(très bon comestible)

ou Agaric des jachères, Boule de neige, etc.



Colorie :

Les lamelles en rose. Tout le reste est blanc.

Le chapeau a de 8 à 30 cm.

L'anneau est double.

Croît en cercles dans les pâturages.

Ne cueille pas une variété qui se tache de jaune quand tu la brises (surtout à la base du pied). Elle a une odeur forte et est très indigeste.

ATTENTION. Ces champignons, à leur naissance, ont la forme d'une boule blanche comme les Amanites mortelles. De plus, à ce moment, ils ont aussi les lamelles blanches. Donc ne cueille pas d'exemplaires encore en boules. Attends que le pied se soit révélé et que tu puisses constater s'il y a ou non une volve.



amanite
mortelle

agaric

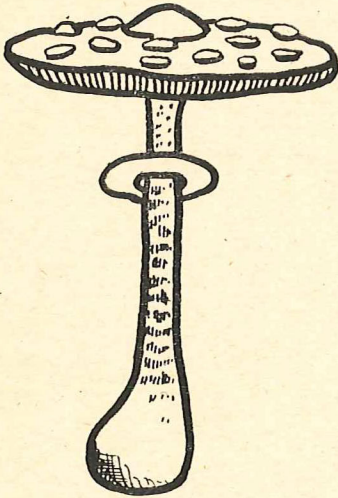


Été - Automne :

LÉPIOTE

Il existe une quarantaine d'espèces de Lépiotes. Plusieurs, de petite taille, sont suspectes ou toxiques. Tu ne risqueras pas de te tromper en cueillant celle-ci, qui est de grande taille et très caractéristique.

Lépiote élevée, appelée encore Coulemelle, Couleuvrée, Couamelle, Golmotte, Nez de chat, Potiron, Parasol, Grisotte, Saint-Michel.



Regarde-la à sa naissance, on dirait une baguette de tambour.

Puis le chapeau s'ouvre, il a la forme d'une cloche. Enfin il s'étale et demeure plan, avec, au centre, un mamelon (10 à 25 cm.).

Observe les écailles du chapeau, elles s'enlèvent difficilement, car ce ne sont pas des débris de volve comme les ver-rues des amanites.

Regarde l'anneau ; il demeure horizontal et peut coulisser le long du pied.

Le pied est grêle, long, dur, creux et chiné de nombreuses petites écailles brunes. Il présente un renflement à la base, un bulbe. Mais il est coriace, on ne le consomme pas. (Hauteur : 20 à 30 cm.).

Colorie :

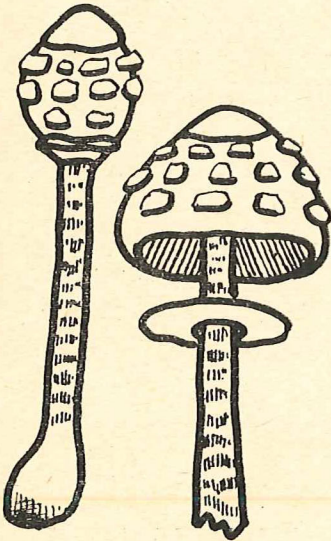
Chapeau brun clair, mamelon et écailles brun foncé.

Lamelles blanchâtres.

Pied brun clair, chinures brun foncé.

Anneau blanc en dessus, brun clair en dessous.

Tu trouveras cette Lépiote dans les bois, les taillis, les prés-bois, les lisières.



Automne :

TRICHOLOMES

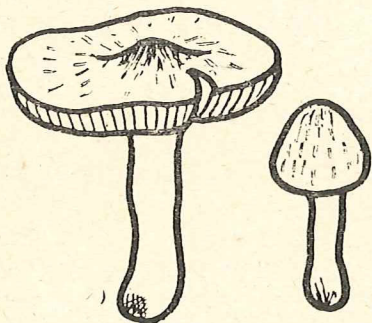
Ce sont des champignons très abondants qui comprennent une centaine d'espèces.

Plusieurs sont excellents, quelques-uns suspects. Un seul est nettement toxique, le Tricholome tigré que tu vas apprendre à distinguer du Tricholome terreux que l'on cueille partout.

Tricholome terreux

(bon comestible)

Plus connu sous le nom de Petit-Gris

**Colorie :**

Chapeau gris noir (4 à 8 cm.).
Lamelles blanches grisâtres.
Pied blanc.

Remarque :

Le chapeau mince couvert de courtes mèches serrées les unes contre les autres
Le pied blanc, presque cylindrique.

La teinte générale tirant sur le noir.

Il y a plusieurs variétés de Petits-Gris, toutes comestibles :

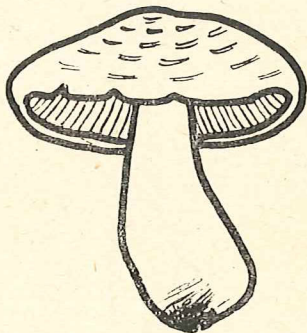
- une se tache de jaune citron ;
- une a le chapeau très foncé, presque noir ;
- une a la chair rougissante.



Tu le trouveras en colonies dans les bois, les clairières.

Tricholome tigré

(vénéneux)

**Colorie :**

Chapeau gris jaunâtre.
Lamelles blanc jaunâtre.
Pied blanc, jaunâtre à la base.

Remarque :

Le chapeau est plus charnu (8 à 15 centimètres).

Les mèches sont plus espacées.

Le pied est plus massif, plus bombé, plus charnu.

L'ensemble du champignon est plus gros.

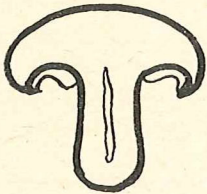
La teinte générale tire sur le jaune.

Dans les bois de sapins des régions montagneuses (Jura, Vosges, Alpes surtout).

Regarde côte à côte ces deux champignons. Remarque leurs différences et tu ne les confondras pas.

19

TRICHOLOME DE LA SAINT-GEORGES



Colorie :

Chapeau blanc crème chamois ; lamelles crème ; pied blanchâtre.

Un des meilleurs champignons, appelé aussi Mousseron.

En avril, mai, juin, dans les ronds de sorcières des prés (regarde BT 169, p. 6).

Le chapeau est très charnu, convexe à l'état jeune, puis étalé. 5 à 12 cm.

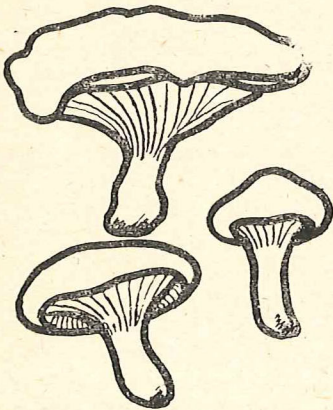
Chair blanche. Saveur agréable.

Odeur très nette de farine fraîche.

20

Été - Automne :

CLITOPILE



Un des meilleurs champignons, plus connu sous le nom de Meunier (à cause de son odeur très nette de farine fraîche), Langue de carpe, Mousseron.

Il y en a deux variétés :

L'une a le chapeau plus mince, ondulé, plus blanc, plus visqueux à l'humidité (5 à 12 cm.).

L'autre a le chapeau plus régulier, plus charnu, plus ferme et légèrement gris au centre.

Colorie :

Chapeau blanc, pied blanc.

Lamelles roses, jaunâtres.

Dans les bois, clairières, prés ombragés.

ATTENTION. Ne confonds pas le Meunier avec d'autres champignons blancs toxiques, apparemment semblables de forme mais qui n'ont pas les lamelles roses et ne sentent pas la farine fraîche.

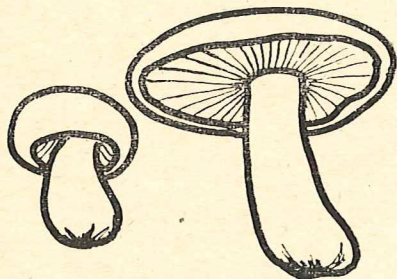
Automne :

RHODOPAXILLES

Voici trois excellents champignons faciles à identifier.

Rhodopaxille nu

ou Tricholome nu, mais communément appelé Pied-Bleu



Un des meilleurs champignons.
Tu le trouveras en cercles dans les bois, les lisières, les prés-bois.

Colorie :

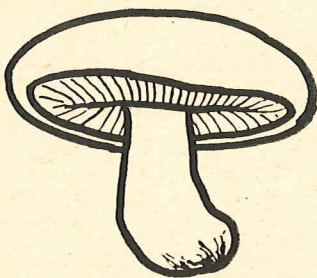
Chapeau : brun fauve violacé (6 à 10 cm.).

Lamelles et pied : violet à reflets lilas.

La chair, à odeur agréable, est blanc-violacé.

Rhodopaxille sinistre

ou Tricholome sinistre



Moins délicat que le précédent.

Tu le trouveras dans des grands cercles dans les prés.

Colorie :

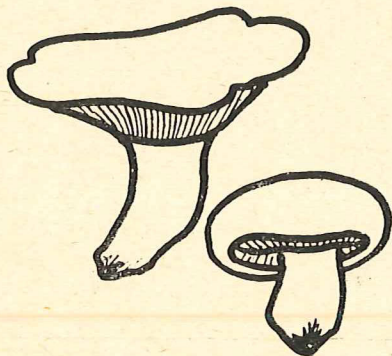
Chapeau : gris marron clair fauve (8 à 15 cm.).

Lamelles : blanchâtres.

Pied : lavé de violet (lilas ou encre violette).

Remarque le chapeau charnu.

Argouane des prés



Comestible très délicat.

Tu le trouveras en troupes serrées dans des cercles, dans les prés, les pâturages.

Colorie :

Chapeau : gris blanchâtre bistre (5 à 12 cm.).

Lamelles : gris jaunâtre, se tachant de rosé. (Avec l'ongle tu les sépareras facilement du chapeau).

Pied : comme le chapeau mais plus pâle.

La chair a une odeur de farine.

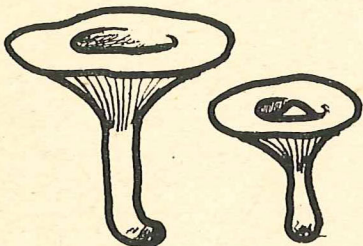
Automne :

CLITOCYBES

Ce sont des champignons très communs ; il en existe environ 70 espèces parmi lesquelles plusieurs sont toxiques. Défie-toi des Clitocybes blancs. Tous les Clitocybes ont leurs lamelles descendant très bas le long du pied.

Clitocybe en entonnoir

(très bon comestible)



Chapeau creusé en entonnoir mamelonné au fond, couleur chamois pâle à roux pâle (5 à 8 cm.).

Lamelles blanchâtres.

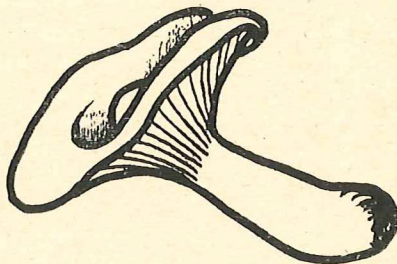
Pied cylindrique, fibreux, élastique.

Chair blanche à odeur agréable.

Dans les bois (conifères surtout) et les prés aux lisières.

Clitocybe géotrope

(bon comestible)



appelé aussi Tête de moine
Chapeau mamelonné au centre, jaune pâle (10 à 20 cm.).

Lamelle blanc crème.

Pied plus épais en bas, couleur du chapeau.

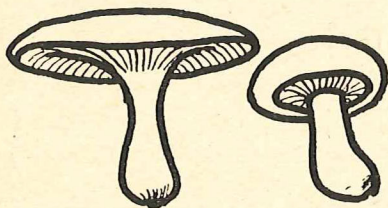
Chair blanche à odeur agréable.

Tu le trouveras en cercles dans les prés, les pâturages.

Mais ne confonds pas

Clitocybe nébuleux

(comestible)



Chapeau gris clair jaunâtre (7 à 20 centimètres).

Lamelles et pied blanchâtres.

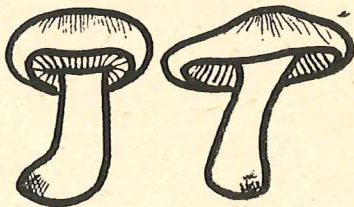
En cercles dans les bois, les prés.

On l'appelle aussi Petit-Gris, Grisette.

Ne le confonds pas avec le Tricholome terreux (17) appelé aussi Petit-Gris.

Entolome livide

(vénéneux)



Chapeau gris à jaunâtre avec fibrilles (8 à 20 cm.).

Lamelles jaunes puis saumon rougeâtre.

Pied blanc.

Chair blanche à odeur de farine.

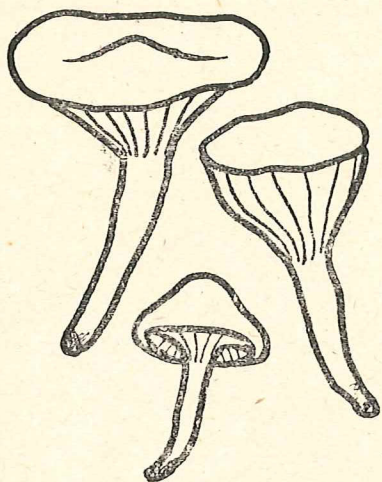
Dans les bois.

Automne :

HYGROPHORES

Hygrophore blanc de neige

(excellent comestible)



Tu trouveras dans les prés frais ce tout petit champignon, très facile à identifier.

Il est entièrement blanc mais se tache de gris et se teinte de jaune avec l'âge.

Parfois la base du pied rosit.

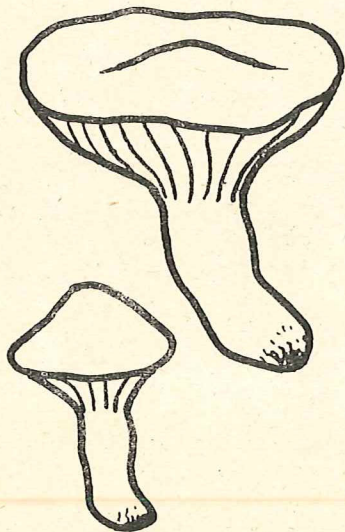
Adulte, le chapeau (2 à 5 cm.) présente un mamelon. Agé, il se creuse en entonnoir.

Observe les lamelles, épaisses, écartées, qui descendent bas le long du pied.

28

Hygrophore des prés

(excellent comestible)



Un peu plus gros que son frère blanc de neige.

Chapeau (4 à 8 cm.) roux pâle, avec un mamelon central peu marqué mais légèrement plus foncé.

Lamelles blanc crème devenant ocre jaune.

Pied blanc crème puis fauve.

Ce champignon est charnu.

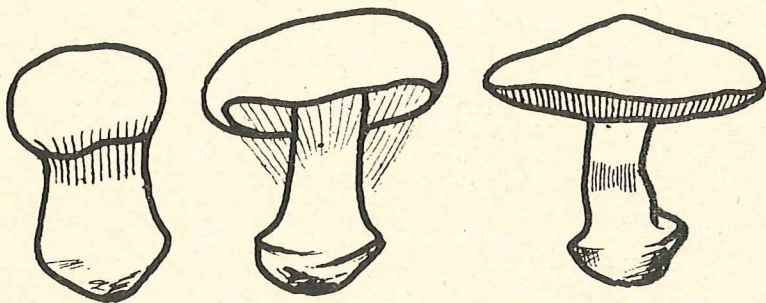
Tu le trouveras dans l'herbe des prés et le reconnaitras très facilement.

29

Automne :

CORTINAIRES

Tu te souviens de la **Cortine**, ce voile tendu comme une toile d'araignée entre le bord du chapeau et le pied sur lequel, le champignon étant devenu adulte, il reste parfois des traces analogues à une bague, des points ou des chinures ?



Les champignons à cortine sont les Cortinaires ; ils sont nombreux (200 espèces environ) et richement colorés, mais très médiocres comestibles. Toutefois, aucun n'est dangereux.

Apprends toutefois à reconnaître :

Cortinaire pourpré

(comestible)



Colorie :

Chapeau brun violacé (8 à 15 cm.).
Lamelles et pied violets.
Chair violette.

Remarque :

La forme de la base du pied : c'est un bulbe avec un rebord, une marge. (Ce détail se retrouve chez presque tous les Cortinaires.)

Attention

Tu peux confondre ce Cortinaire avec le Rhodopaxille nu (pied bleu, vois n° 21). C'est sans danger ; tous deux sont comestibles. Cherche toi-même les différences (base du pied, couleur de la chair).

Été - Automne :

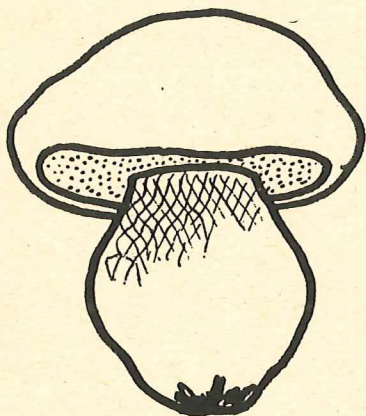
BOLETS

Tous les champignons qui portent sous le chapeau des tubes se détachent facilement avec le doigt, sont des Bolets.

Aucun Bolet n'est réellement toxique. Seul le Bolet Satan est suspect. Apprends de suite à le reconnaître.

Bolet Satan

(à rejeter)



Colorie :

Chapeau convexe (10 à 30 cm.) blanc gris à reflets verdâtres.

Les pores des tubes sont jaunes puis rouge-sang.

Le pied, renflé au milieu, est jaune en haut et en bas, rouge vineux dans la partie bombée. Le haut est orné d'un fin réseau rouge.

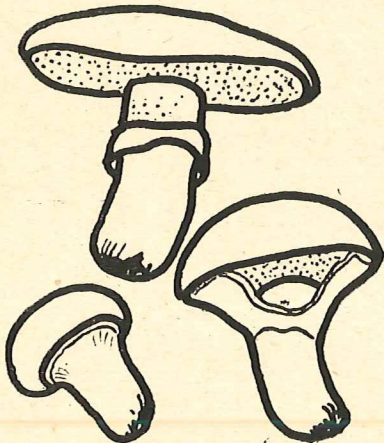
La chair bleuit rapidement à l'air.



Tu rencontreras le Satan dans les bois feuillus secs, les lisières et surtout en terrain calcaire.

Bolet jaune

(comestible)



ou Cèpe jaune, Bolet à anneau,
Nonette voilée

Tu le reconnaîtras facilement.
Il pousse dans les bois de pins.

Son chapeau est visqueux et colle aux doigts (5 à 12 cm.).

Il a un anneau au pied (à l'état jeune, l'anneau est une membrane blanche, opaque, tendue entre les bords du chapeau et le pied).

Colorie :

Chapeau : brun marron.

Pores des tubes : jaune.

Pied (il a des points au-dessus de l'anneau), jaunâtre, brunissant vers le bas.

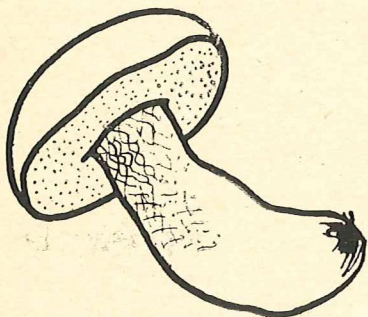
Membrane blanche.

Anneau brun.

Été - Automne :

BOLETS**Le Cèpe de Bordeaux**

(un des meilleurs champignons)

appelé aussi Bolet, Cèpe, Gros-pied,
Potiron, Polonais, etc.**Colorie :**

Chapeau marron à bistre clair (10 à 20 cm.).

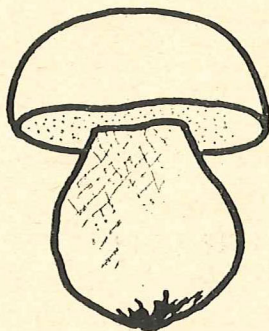
Pores des tubes d'abord blancs, puis jaunes, puis verts.

Pied en massue ou renflé, fauve avec réseau blanchâtre.

La chair reste blanche.

La Tête de nègre

(le meilleur des Bolets)

appelé aussi Cèpe bronze. Cèpe noir,
Gendarme noir, etc.**Colorie :**

Chapeau (10 à 15 cm.) brun noir.

Pores des tubes, blancs, jaunes, puis verts.

Pied, chamois à réseau brun.

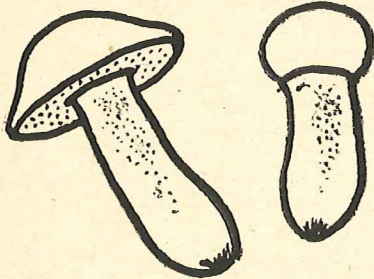
La chair, qui est très ferme, reste blanche.

Dans les bois, clairières, prés-bois.

Le Bolet orangé

(comestible)

ou Cèpe roux, Girole rouge, Roussille

**Colorie :**

Chapeau orange roux (8 à 15 cm.).

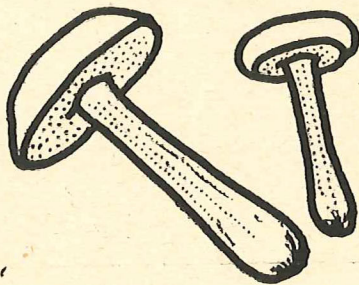
Pores des tubes blanc gris.

Pied blanc gris, rugueux, avec des points bruns.

Chair blanche qui noircit à la longue.
Dans les bois, clairières, lisières.**Le Bolet rude**

(comestible, mais jeune)

ou Scaber, Cèpe rugueux

**Colorie :**

Chapeau gris marron (4 à 8 cm.).

Pores des tubes blanc gris.

Pied grisâtre, avec des points foncés disposés en lignes.

Chair devient gris violet à l'air.

Dans les bois, les lisières.

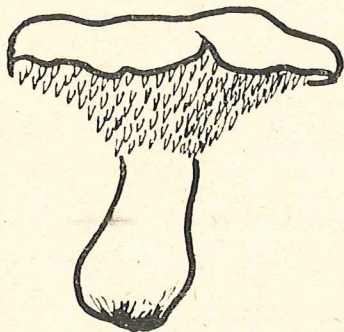
IMPORTANT. Il y a de très bons Bolets dont la chair noircit, bleuit ou verdit à l'air.

Automne :

HYDNES

Les aiguillons disposés sous le chapeau caractérisent la famille des Hydnes. Aucune espèce n'est vraiment dangereuse, mais l'Hydne sinué, bien connu partout, est la seule qui soit bonne comestible.

Hydne sinué appelé encore Pied de mouton, Erinace, Barbe de chèvre, Barbe de vache, Oursin, Langue de chat, etc.. etc.



Chapeau : charnu, ferme, bosselé, blanc jaunâtre, chamois ou roux fauve (5 à 15 cm.).

Aiguillons : serrés, fins, fragiles, s'enlevant facilement avec l'ongle, de même couleur que le chapeau, mais plus pâles.

Pied : blanc jaunâtre.

Tu trouveras cet Hydne en abondance, dans des taches, des cercles des bois.

37

Automne :

CLAVAIRES



Tu as rencontré dans les bois ces magnifiques champignons que, dans toutes les régions, on appelle Choux-Fleurs ou Barbe-de-capucin. Il en existe une soixantaine d'espèces très voisines et assez difficiles à différencier. Leur couleur emprunte toutes les gammes du jaune ; il en est aussi de blanchâtres, de grises. Aucune n'est vénéneuse, mais aucune n'est vraiment très bonne. Certaines sont fortement purgatives.

Abstiens-toi de cueillir des Clavaires (de 10 à 25 cm. de haut).

38

Printemps :

MORILLES

Chapeau crevassé d'alvéoles irréguliers. Champignons creux, très faciles à reconnaître. Assez rares mais très recherchés, très estimés.

39



Morille noire

En mars, avril : bois de sapins,
lisières, sentiers forestiers.

Hauteur : 10 à 15 cm.

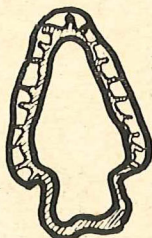
La meilleure.

Colorie :

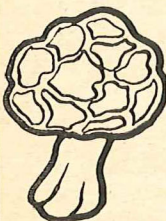
Fond des alvéoles : noir.

Arêtes des alvéoles : gris.

Pied : blanchâtre.



40



Morille ronde

En mars, avril, mai : lisières des bois, haies,
sous les frênes, les ormes, le long des cours
d'eau.

Chapeau ovale ou rond. Hauteur : 10 à 20 cm.

Très bonne.

Colorie :

Fond des alvéoles jaune foncé ; arêtes des alvéoles, jaune
clair ; pied, blanc.

41



Morillon

En avril, mai : bois, bordures,
haies, souvent près des peupliers.

Hauteur : 8 à 15 cm.

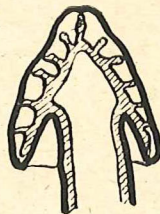
Moins estimé mais bon.

Colorie :

Fond des alvéoles : brun.

Arêtes : noir.

Le pied, qui est très long : blanchâtre.



42



Ne confonds pas avec...

le **Gyromitre** appelé à tort Morillon et parfois Moricaude.

Le chapeau, sphérique, ressemble à une
cervelle ou à l'intestin grêle.

Comestible mais beaucoup moins estimé.

Colorie :

Chapeau, brun rouge ; pied, blanchâtre.

... ou avec les **Helvelles** appelées souvent Morilles d'automne (vois nu-
numéro 43).

Tous ces champignons ne doivent se consommer que cuits.

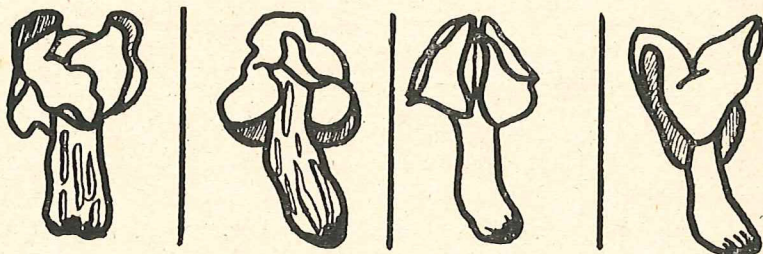
Automne :

HELVELLES

On les appelle souvent à tort **Morilles d'automne** qu'elles sont loin d'égalier en intérêt culinaire.

Toutes les Helvelles sont comestibles, quand elles sont cuites. Elles sont caractérisées par un chapeau typique formé de lobes pliés, rabattus, plus ou moins ondulés, chiffonnés. Dans les espèces 1 et 2, le pied est épais, profondément sillonné. Dans les espèces 3 et 4, il est creux et lisse.

43



Colorie :

Entièrement blanc-jau-nâtre.

Chapeau gris foncé noir ; pied plus pâle.

Chapeau brun noir ; pied blanchâtre.

Chapeau blanc-jau-nâtre ; pied plus pâle.

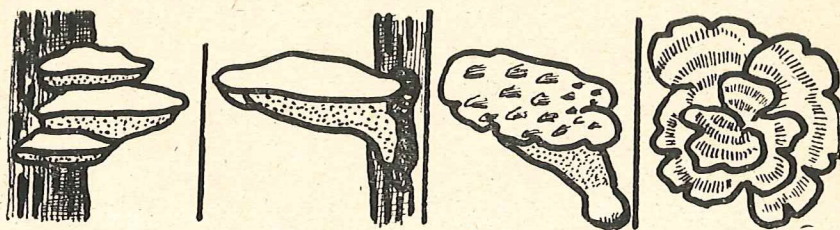
Automne :

POLYPORES

Rappelle-toi les Bolets dont les tubes se séparent facilement du chapeau. Les Polypores portent aussi des tubes, mais généralement plus courts, plus serrés, plus fermes et qui ne se séparent pas du chapeau. Certains ont un pied central, d'autres un pied latéral ; plusieurs sont sans pied apparent. Quelques-uns ont plusieurs chapeaux. Beaucoup vivent sur le bois (troncs, souches). Ce sont généralement des champignons coriaces qu'on ne consomme pas.

En voici quelques-uns :

44



Colorie :

Chapeau jaune oran-gé ; pores jaune soufre.

Chapeau brun rouge, pores crème.

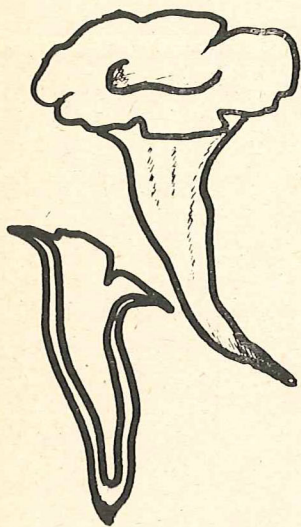
Chapeau ocre clair, écailles marron ; pores blanc ; pied bis-tre à noir au bas.

Zones du centre : marron, puis violet, verdâtre, jaune fon-cé, jaune clair.

Été - Automne :

CRATERELLE

45



Appelée communément Corne d'abondance ou Trompette des morts. C'est un bon comestible, parfumé et qui se sèche facilement.

Tu le rencontreras en troupes importantes, par taches, dans les bois frais.

Il ressemble à une trompette dressée... Le chapeau creusé en entonnoir, aux bords découpés et festonnés, fait corps avec le pied (2 à 6 cm.). Il n'y a ni lamelles, ni tubes, ni aiguillons. La chair est mince, presque lisse avec seulement quelques rides à l'extérieur.

Colorie :

L'intérieur en gris foncé à reflets noirâtres.

L'extérieur en gris plus clair.

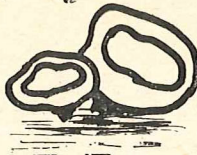
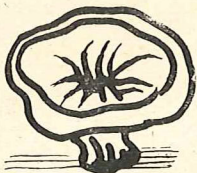
Printemps - Automne : PEZIZES

Elles ont un chapeau nu, lisse, en forme de coupe ou d'oreille, mince, à consistance cartilagineuse.

Toutes sont comestibles.

Tu les trouveras à terre, dans les bois, en mars, avril, mai ou en automne.

Colorie :



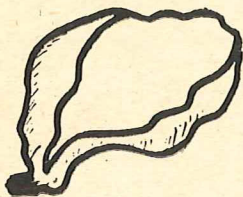
46

Chapeau marron, extérieur plus clair ; pied et ramifications blanchâtres.

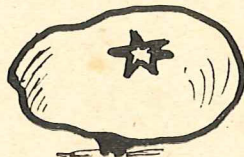
Chapeau intérieur brun rouge, extérieur marron clair ; pied blanchâtre.

Chapeau intérieur orangé, extérieur blanc jaunâtre.

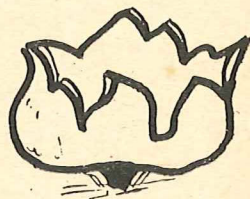
Chapeau intérieur rouge carmin, extérieur blanc jaunâtre ; pied blanc.



intérieur jaune ocre foncé ;
extérieur plus clair.



Cette boule blanc jaunâtre
à reflets violets est une
pezize ; elle s'ouvrira en
étoile (vois à droite).



Intérieur mauve pâle ;
extérieur jaunâtre.

BIBLIOGRAPHIE

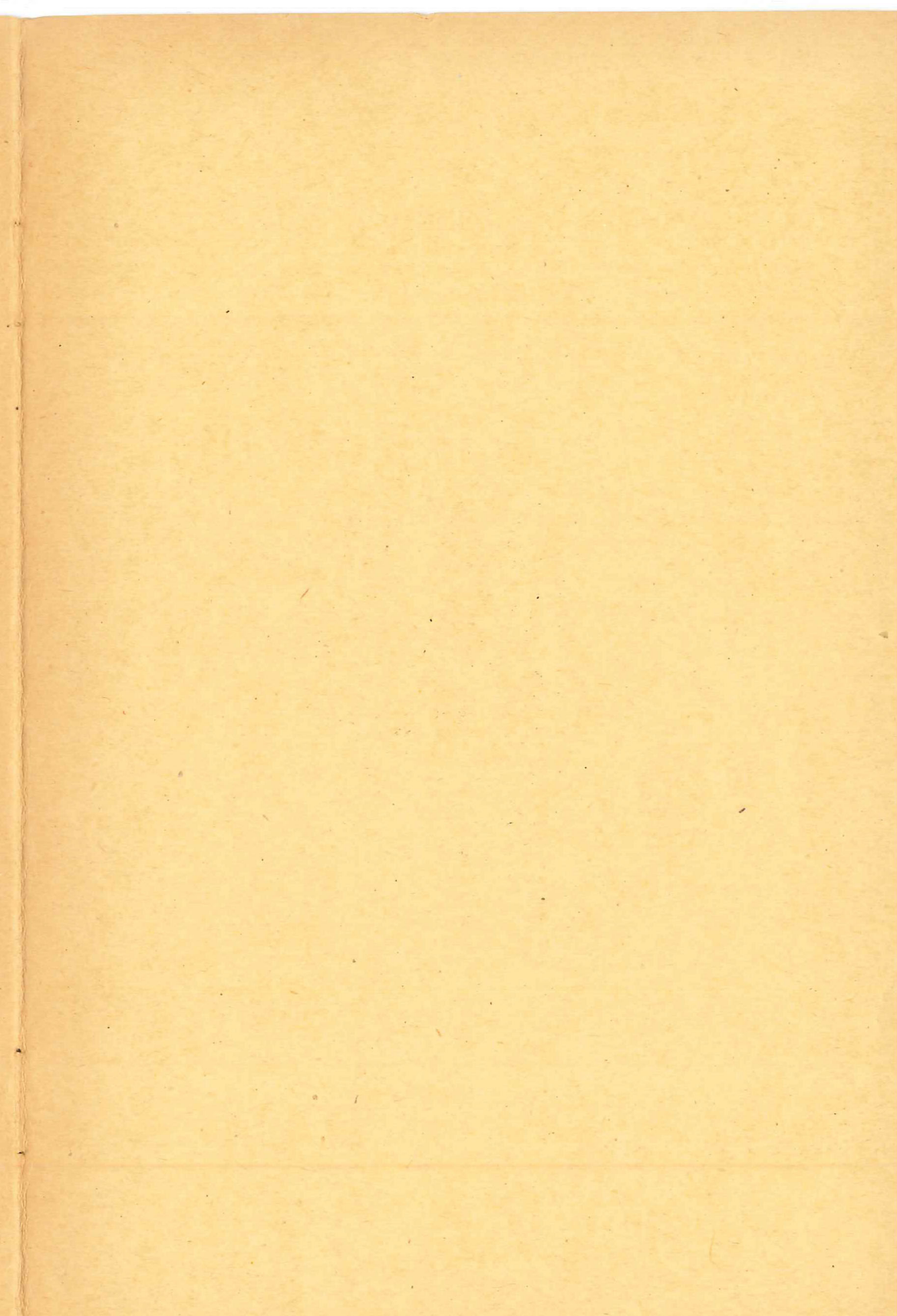
Les champignons de France (A. MAUBLANC). 2 volumes, 224 planches en couleurs (meilleur atlas d'amateur, descriptions très détaillées). Les 2 volumes : 1.500 fr. — Chez Lechevalier, 12, rue de Tournon, Paris-6^e.

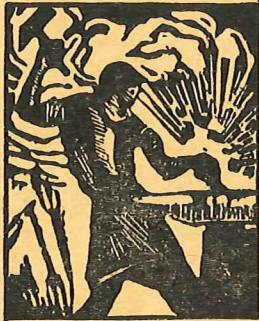
Chercheur de champignons (J. LOISEAU). Excellent ouvrage pour débutants. Pratique, avec de nombreux croquis. — Vigot frères, éditeurs, 23, rue de l'École-de-Médecine, Paris.

Nouvelle flore des champignons (COSTANTIN et DUFOUR). Analogue à la Flore Bonnier. Ouvrage déjà ancien mais excellent du point de vue scientifique. — Librairie générale de l'Enseignement, Paris.

Ce qu'il faut savoir des bons et des mauvais champignons (G. POITVIN). Petit ouvrage d'initiation, simple, pratique, avec planches en couleurs. — Chez Lechevalier, Paris.

Ce qu'il faut savoir pour manger les bons champignons (G. POITVIN). Croquis des meilleures espèces et recettes de cuisine. — Chez Lechevalier, Paris.





Le gérant : C. FREINET

•

IMPRIMERIE ÆGITNA
27, rue Jean-Jaurès, 27
CANNES (Alpes-Marit.)