

▶ VIVANT

Les champignons, un règne méconnu

Ni animaux ni végétaux, ils poussent partout où il y a de la vie et présentent des formes, des tailles et des couleurs très diverses. Quels qu'ils soient, tous les champignons jouent un rôle essentiel dans la nature. Sans eux, il n'y aurait d'ailleurs pas de forêt...



2 Amanita griseofuscescens



3 Stereum insignitum



4 Russula exalbicans



5 Macrotyphula fistulosa



6 Entoloma lividum



7 Boletus edulis



8 Lactarius torminosus



9 Coprinus disseminatus

1 PHOLIOTE ÉCAILLEUSE

Magnifique champignon poussant en touffe sur le bois. Sans intérêt culinaire.

2 AMANITA GRISEOFUSCESCENS

Cette superbe amanite grise n'a pas encore de nom français car c'est une espèce nouvellement décrite. Pousse principalement sous les peupliers. Ne pas consommer (comestibilité inconnue).

3 STÉRÉE REMARQUABLE

Pousse en groupes, surtout sur le hêtre. Remarquable par ses zones concentriques et ses couleurs vives. La question de la comestibilité ne se pose pas compte tenu de la consistance ligneuse de cette espèce.

4 RUSSULE PÂLISSANTE

Chair cassante comme de la craie. Chapeau rose se décolorant progressivement. Pousse sous les bouleaux. Non comestible.

5 CLAVAIRES FISTULEUSES

Un exemple, parmi beaucoup d'autres, des formes inattendues que peuvent prendre les champignons. Sur bois de feuillus. Non comestible.

6 ENTOLOME LIVIDE

Très toxique. Lames échanquées, jaunâtres puis saumonées, odeur de farine : c'est ce qui le différencie du Clitocybe nébuleux (*Lepista nebularis*) avec lequel on peut le confondre.

7 CÈPE DE BORDEAUX

Le meilleur des bolets. Chapeau brun noisette, pied blanchâtre ventru, pores jaune verdâtre à maturité. Ne pas confondre avec le Bolet amer (*Tylopilus felleus*), dont les pores deviennent roses.

8 LACTAIRE À TOISON

À la cassure, la chair des lactaires laisse échapper un "lait", d'où leur nom. Sous les bouleaux. Non comestible. Et pour cause, on l'appelle aussi "lactaire à coliques"!

9 COPRIN GRÉGAIRE

Pousse en troupes de plusieurs centaines, voire plusieurs milliers, sur souches, troncs abattus ou racines superficielles. Impropre à la consommation.

10 PHOLIOTE CHANGEANTE

Se développe en touffes sur souches de feuillus. C'est un très bon comestible, mais mieux vaut s'abstenir de le cueillir, au risque de le confondre avec son sosie, la Galère marginée (*Galerina marginata*), mortelle.

11 PAXILLE À PIED NOIR

Espèce trapue (jusqu'à 20 cm de diamètre). Caractéristiques: chapeau velouté, marge enroulée, pied noir, au moins dans sa partie inférieure. Sur bois pourri, plutôt de conifères. Non comestible.

12 GIROLLE

Un des comestibles les plus recherchés. Facile à reconnaître, avec sa couleur jaune d'or et sa forme de calice.



10 Kuehneromyces mutabilis



11 Paxillus atrotomentosus



12 Cantharellus cibarius



POUR EN SAVOIR PLUS

- **Apprendre**
- Sorties, expositions (lire page 25) avec la Société auboise de botanique, 10, rue du Vélo, Troyes. Contact : Jean Rovéa, vice-président et mycologue. Tél. : 03 25 79 17 19. jean.rovea@wanadoo.fr
- Société mycologique de France. www.mycofrance.org

- **Lire**
- À la découverte des champignons, une introduction à la mycologie, édité par la Fédération mycologique et botanique Dauphiné-Savoie, 2002. www.fmbds.org

- **Conseils**
- Sur les 35 000 espèces de champignons répertoriées en France, seules quelques dizaines sont comestibles. La plupart sont plus ou moins toxiques, et certaines, mortelles. Un petit nombre d'espèces seulement sont autorisées à la vente.
- La cueillette est réglementée par arrêté préfectoral. Dans l'Aube, pas plus de 2 kg par personne et par jour.
- Pour la nature, il n'y a pas de "mauvais" champignons. Laissez donc intacts ceux que vous ne cueillez pas.