



Les principales espèces d'amanites, de bolets et de chanterelles

Démarche à adopter lorsqu'une personne vous demande d'identifier les espèces de champignons qu'elle a récoltés

1. Questions indispensables à poser :

o «S'agit-il de l'intégralité des champignons ramassés ?»

Il se peut que le récolteur ne vous apporte qu'une partie de sa récolte. Attention, une espèce toxique semblable morphologiquement peut se cacher dans le reste de la récolte. Des intoxications peuvent ainsi en découler !

o «Où a-t-il ramassé les champignons ?»

L'habitat (forêts, prairies, bois mort...) sont des informations précieuses pour l'identification d'une espèce.

o «Quand a-t-il ramassé les champignons ?»

Certains champignons ne se conservent pas du tout et doivent être consommés dans la journée (coprins, agarics...)

2. Éliminer les spécimens véreux ou pourrissants et ne conserver que les spécimens frais, n'ayant subi ni excès de sécheresse ni gel prolongé.

3. Trier les spécimens par espèce.

4. Identifier les espèces à l'aide d'une clef de détermination fiable.

Comparer/vérifier sur différentes sources, livres, sites Internet, que le nom, la morphologie, la sporée, l'odeur, le goût et l'habitat correspondent exactement à l'espèce que l'on a en main.

S'il persiste un doute sur l'identification, le signifier ostensiblement au patient et le diriger vers un confrère spécialiste ou la société mycologique locale pour la détermination.

Littérature à consulter en cas d'incertitudes

o *Le Guide des Champignons ; France et Europe*, Eyssartier et Roux, éditions Belin

o *Champignons de France et d'Europe occidentale*, Bon, éditions Flammarion

Les Bolets

Nom latin	<i>Boletus edulis</i>	<i>Boletus badius</i>	<i>Neoboletus luridiformis</i> ou <i>Boletus erythropus</i>	<i>Rubroboletus satanas</i> ou <i>Boletus satanas</i>	<i>Tilopilus felleus</i>
Nom vernaculaire	Cèpe de Bordeaux	Bolet bai	Bolet à pied rouge	Bolet de Satan	Bolet de fiel, Bolet amer
Hyménium	Pores serrés blancs, crème	Pores fins blanchâtres, bleuissants au toucher	Pores fins rouge orangé, bleuissants au toucher	Pores fins, jaunes puis rouges, bleuissants au toucher	Pores blancs puis nettement roses
Chapeau	Brun, lisse, un peu gras	Brun-bai, feutré, parfois visqueux	Brun chocolat à noirâtre Sec, velouté	Blanchâtre à grisâtre	Brun à beige ochracé Sec
Pied	Obèse, réseau blanc ou concolore sur la mi-hauteur	Cylindrique, lisse, brun-ochracé ou roussâtre	Jaune vif avec ponctuations rouge vives	Jaune en haut, rose vif en bas Réseau concolore à rouge	Forme de massue. Crème puis beige. Réseau brun de grosses mailles
Chair	Blanche, ferme	Blanchâtre, un peu bleuissant	Jaune vif, fortement bleuissant	Blanchâtre à jaunâtre, faiblement bleuissant	Blanche à grisâtre clair
Odeur	De bois humide	Faible, de cèpe	Faible	Désagréable, de viande avariée	De cèpe
Saveur	Douce	Douce	Douce	Douce	Très amère
Habitat	Sous feuillus et conifères Automnale	Surtout sous les pins Sol non calcaire	Sous feuillus et conifères Sol non calcaire	Sous feuillus Sol calcaire	Surtout sous conifères Sol non calcaire Estival
Comestibilité	Comestible	Comestible	Comestible	Toxique	Non comestible



Les Amanites

Nom latin	<i>Amanita caesarea</i>	<i>Amanita citrina</i>	<i>Amanita muscaria</i>	<i>Amanita phalloides</i>	<i>Amanita rubescens</i>
Nom vernaculaire	Amanite des Césars, oronge	Amanite citrine	Amanite tue-mouches	Amanite phalloïde	Amanite rougissante
Hyménium	Lames libres	Lames libres	Lames libres	Lames libres	Lames libres
Chapeau	Orange vif à rouge orangé	Jaune citron pâle	Rouge à rouge orangé, couvert de restes de voile blanc	Typiquement vert olive ou vert-jaune Parcouru de fibrilles radiales brun-gris	Crème, brun, à jaune olivâtre Restes de voile grisâtre
Pied	Jaune, anneau jaune et mince Volve blanche membraneuse en sac	Jaune citron pâle. Anneau jaune citron pâle mince et membraneux Présence d'un bulbe marginé à la base	Blanc, anneau membraneux blanc	Blanc à ochracé avec zébrures jaunes verdâtres Anneau blanc en jupe Volve membraneuse en sac blanche	Blanchâtre envahi de brun-rouge vers la base Anneaux membraneux Bulbe en oignon
Chair	Jaune à jaune pâle au centre	Jaune citron pâle	Blanche, jaune sous la cuticule	Blanche	Blanche, piquetée de rougeâtre
Odeur	Faible	Odeur nette de rave	Faible	Rose fanée chez les adultes	Faible
Saveur	Douce	Douce, de radis	Douce	Douce	Douce, de rave
Habitat	Sous feuillus Présence plus importante dans le sud de l'Europe	Sous feuillus et conifères Dès le printemps	Sous feuillus et conifères Sol non calcaire	Surtout sous feuillus Sol non calcaire en général	Surtout sous feuillus Sol non calcaire en général
Comestibilité	Comestible	Non-comestible	Toxique	Mortel	Comestible

Les Chanterelles

Nom latin	<i>Cantharellus cibarius</i>	<i>Craterellus tubaeformis</i>	<i>Craterellus cornuipioides</i>	<i>Leotia lubrica</i>
Nom vernaculaire	Girolle	Chanterelle en tube	Trompettes-des-morts, Craterelle, Corne d'abondance	Léotie lubrique
Hyménium	Plis décurrents	Plis	Plis absents	Autre hyménium
Chapeau	Jaune vif, uniforme	Brun, brun-gris à jaune orangé En entonnoir, lobé, méchuleux	Noir, profond entonnoir, bords lobés et sinueux	Gélatineux, lobé, arrondi De jaune à olivâtre
Pied	Concolore	Jaune ochracé à jaune brun. Rapidement creux	Prolongement du chapeau, creux	Gélatineux, élastique, cylindrique
Chair	Blanche ou jaune	Mince	Mince, noire	Gélatineuse, jaune
Odeur	Forte, fruitée, d'abricot	Peu forte, fruitée	Forte, de charcuterie en train de sécher	/
Saveur	Douce	Douce	Douce	/
Habitat	Surtout sous feuillus Sol non/peu calcaire	Sous conifères, parfois feuillus, sol humide, souvent en grande troupe	Sous feuillus, sol non/peu calcaire	Sous feuillus ou conifères Souvent dans la mousse
Comestibilité	Comestible	Comestible	Comestible	Toxique

Dr Gisèle ARCHIPOFF, Maître de Conférences de Botanique et Mycologie.
Dr Mélanie BOURJOT, Maître de Conférences en Pharmacognosie et Mycologie.

Faculté de Pharmacie de Strasbourg
74, Route du Rhin
67400 ILLKIRCH-GRAFFENSTADEN.

Brigitte MAILLE
Société Mycologique de Strasbourg
Maison de l'Enfance
4 rue Françoise Dolto
67200 STRASBOURG HautePierre