

GUIDE ÉCOLOGIQUE des CHAMPIGNONS

Région Périgord - Quercy

PRAIRIES

BOIS DE FEUILLUS

BOIS DE CONFÈRES

BOIS MORT

SOLS NUS



Ouvrage écrit par les mycologues
de la Société mycologique du Périgord
sous la direction de

GUILLAUME EYSSARTIER
ALAIN COUSTILLAS
DANIEL LACOMBE



CÈPE D'ÉTÉ



Nom latin : *Boletus aestivalis*
Famille : Bolétacées



Ce qu'il faut observer :

- sous feuillus, surtout *chênes* et *hêtres*, rarement conifères, du *printemps* à l'*été* ;
- chapeau jusqu'à 25 cm de diamètre, *mat*, *uniformément brun moyen* y compris au bord, *craquelé* au sec ;
- pores blancs puis *jaune verdâtre*, *immuables* au toucher ;
- pied *cylindro-clavé*, *brun clair*, à *réseau blanchâtre* parfois étendu jusqu'à la base ;
- chair *blanche*, *ferme*, *immuable*, à *savoir douce* ; *sporée brun olive*.

Le Cèpe d'été est le plus précoc des bolets nobles. Il peut apparaître dès le mois de mai, mais ce sont les orages d'été qui amènent les plus belles pousses. La confusion avec le Cèpe de Bordeaux (p. 131) est fréquente, mais sans conséquence, puisque ce sont tous les deux d'excellents comestibles : le Cèpe de Bordeaux a, entre autres caractères distinctifs, un chapeau un peu gras au toucher et subitement décoloré juste au bord. Par contre, le Bolet de fiel (p. 144), à pores roses à maturité et pied orné d'un réseau brun grossier, possède une chair extrêmement amère. Un seul exemplaire dans la cueillette et toute la poêlée est à jeter !

tères distinctifs, un chapeau un peu gras au toucher et subitement décoloré juste au bord. Par contre, le Bolet de fiel (p. 144), à pores roses à maturité et pied orné d'un réseau brun grossier, possède une chair extrêmement amère. Un seul exemplaire dans la cueillette et toute la poêlée est à jeter !



BOLET APPENDICULÉ



Nom latin : *Boletus appendiculatus*
Famille : Bolétacées



Ce qu'il faut observer :

- dans les forêts de *chênes*, *daïres* et *aérées*, de préférence sur sol *acide* ;
- chapeau jusqu'à 20 cm de diamètre, *brun clair* ou *légèrement rougeâtre*, *ocré*, *sec* et *finement velouté* ;
- tubes et pores *jaune citron*, *bleuissants* faiblement ;
- pied *ferme* et *robuste*, *atténué en bas*, à *base en pointe*, *jaune en haut*, *brunâtre en bas*, marqué d'un *fin réseau* ;
- chair *jaune pâle*, *bleuissant légèrement* ou *pas du tout*, *rosâtre* puis *brunissant* dans la base du pied ; *savoir* et *odeur* rappelant celles des *noix*.

Ce bolet gagne à être connu : en effet, il supporte bien la chaleur ainsi qu'une relative sécheresse, pourvu que le sous-sol reste humide. Il pousse donc souvent durant les périodes chaudes de l'été alors qu'il n'a pas assez plu pour les autres champignons. C'est un excellent champignon qui reste ferme

à la cuisson. Il est peu attaqué par les vers qui laissent cependant des traces visibles de leur passage. On peut le confondre avec le Bolet dépoli (*Boletus im-politus*), non comestible, dont la chair non bleuissante dégage une odeur de teinture d'iode à la base du pied et dont le pied est dépourvu de réseau.



GIROLLE



Nom latin : *Cantharellus cibarius*
Famille : Cantharellacées

J E M A
M J J A
S O N D

Ce qu'il faut observer :

- sous les feuillus, sur sol acide ;
- chapeau jusqu'à 10 voir 15 cm de diamètre, creusé au centre, jaune vif ;
- lames décurrentes, irrégulières et fourchues, jaune vif ;
- pied court, jaune vif ou plus pâle ;
- chair blanchâtre, à bonne et nette odeur d'abricot ; sporée blanche.

Tout le monde connaît la Girolle... ou du moins tout le monde croit la connaître ! En réalité, sous ce nom bien connu se cachent plusieurs espèces heureusement toutes comestibles. La véritable Girolle est jaune vif, ne roussit pas au toucher, est très parfumée et, enfin, affectionne les sols plutôt acides. C'est un champignon très apprécié, et

largement vendu sur les marchés dans l'Europe entière. Comme il est impossible de la cultiver, au contraire des pleurotes (p. 282) par exemple, les énormes quantités commercialisées proviennent intégralement de récoltes forestières. On comprend ainsi pourquoi la Girolle devient rare dans certaines régions !



GIROLLE FERRUGINEUSE



Nom latin : *Cantharellus ferruginascens*
Famille : Cantharellacées

J E M A
M J J A
S O N D

Ce qu'il faut observer :

- sous les feuillus, surtout sous les charmes ;
- chapeau jusqu'à 10 cm de diamètre, creusé au centre, jaune pâle, souvent verdâtre au bord, parfois brunâtre, roussissant au bord ;
- lames décurrentes, irrégulières et fourchues, jaune pâle ;
- pied court, jaune pâle, roussissant au toucher ;
- chair blanchâtre, à odeur faible ; sporée blanchâtre

La Girolle ferrugineuse est assez peu commune, mais fidèle à ses stations. Elle se reconnaît à son chapeau qui, quoique variable de couleur, n'est jamais jaune vif comme celui de la Girolle et qui, sur les spécimens jeunes et bien frais, est délicatement lavé d'olivâtre au bord. Sa chair est, en outre, beaucoup moins parfumée et tend, au toucher ou en vieillissant, à roussir

fortement. La Girolle améthyste (*C. amethysteus*) roussit aussi, mais son chapeau est couvert par un feutrage lilas qui, parfois, se dissocie en petites mèches irrégulièrement disposées. La Girolle pruineuse (p. 150) se reconnaît à son chapeau presque tout blanc sur les jeunes spécimens, sans jamais aucune teinte olivâtre.



RUSSULE À ODEUR DE MIEL



Nom latin : *Russula melliolens*

Famille : Russulacées



Ce qu'il faut observer :

- sous les feuillus, quelquefois sous les conifères ;
- chapeau jusqu'à 12 cm de diamètre, *brillant, rouge vif, carminé, orangé puis taché de roux safran* ;
- lames pâles puis *devenant jaunes en raison du roussissement* ;
- pied un peu renflé, *roussissant* ;
- chair crème puis jaunâtre à odeur *faible puis de miel en séchant ; saveur douce* ; sporée crème pâle.

La Russule à odeur de miel affectionne surtout les bois de feuillus, mais elle n'est pas très courante. Elle dégage un très agréable parfum de miel, de pain d'épice, qu'avec un peu d'expérience on arrive à déceler au moment de la cueillette bien qu'il soit plus évident sur les exemplaires bien mûrs. Outre l'odeur, le jaunissement de cette russule est caractéristique et confirme

l'identification. Le chapeau rappelle un peu celui de la Russule rouge cuivre (*Russula velenovskyi*), également comestible, mais c'est une russule plus petite, inodore ou presque, qui pousse surtout sous les bouleaux, et qui ne jaunit pas. D'autres russules lui ressemblent encore, mais leur identification est souvent l'affaire de spécialistes !



RUSSULE COMESTIBLE



Nom latin : *Russula vesca*

Famille : Russulacées



Ce qu'il faut observer :

- sous les feuillus (châtaigniers, chênes) et sous les conifères (sapins) ;
- chapeau jusqu'à 10 cm de diamètre, *ocre rosé à brun rosé, couleur « jambon » assez foncé, souvent décoloré en crème et avec des taches rouille ; extrémités des lames apparaissant souvent au bord du chapeau* ;
- lames blanchâtres puis crème ;
- pied blanc avec un peu de rose, *taché de brun jaune à partir du bas* ;
- chair ferme, *blanche à saveur de noisette, douce* ; sporée blanche.

Cette russule est courante dans les bois de feuillus, surtout sous les chênes en été et en automne. C'est un très bon comestible dont la chair ferme possède un très bon goût de noisette. La peau qui recouvre le chapeau, et que les mycologues nomment cuticule, semble trop courte au bord et laisse paraître le bout des lames, tant et si

bien qu'on dit qu'elle « montre ses dents » ou qu'elle « porte une minijupe ». Comme elle peut être confondue avec certaines des russules piquantes, il suffit de goûter un petit morceau pour s'assurer qu'elle est bien douce. La Russule aurore (p. 181), comestible sans intérêt, est douce, mais sa chair molle n'a pas ce goût de noisette. De

