

AGARICS

*Les agarics forment un groupe homogène, saprophytes, que l'on trouve dans les prés, à part quelques espèces dans les bois, ayant tous un air de famille. Leur chapeau est lisse ou squameux, blanc ou crémeux, à chair filamenteuse, immuable, rougissante ou jaunissante. Le pied est séparable, orné d'un anneau simple ou double, parfois fugace. Les lames sont libres, passant progressivement de roses à brunes sépia puis presque noires à maturité. On compte quelques bonnes espèces : le Champignon de Paris (*Agaricus bisporus*), le Rosé-des-prés (*Agaricus campestris*). Les agarics jaunissants à odeur iodée sont toxiques.*

Agaric champêtre

Agaric jaunissant



Agaric d'Auguste



AMANITES

*Les amanites forment un groupe assez facile à identifier par leur port élancé, le type étant l'amanite tue-mouche ci-contre, en général munie d'une volve et d'un anneau, sauf le groupe des amanites vaginées qui n'ont pas d'anneau. Le pied est séparable du chapeau, la volve est réduite parfois à des bourrelets. On note souvent la présence de flocons ou de plaques sur la cuticule du chapeau. La sporée est blanche. Trois espèces mortelles: les Amanites phalloïdes, vireuses, printanières. Deux très bons comestibles: l'Oronge (*Amanita caesarea*), la Golmotte (*Amanita rubescens*). Des toxiques dont l'Amanite panthère (*Amanita pantherina*).*



Amanite tue-mouches

Amanite phalloïde



Amanite safran





Amanite rougissante



Amanite panthère



Amanite des Césars



Limacelle baveuse

ARMILLAIRES

*Petit groupe de champignons saprophytes, poussant souvent en touffe sur les souches. La plupart ont un anneau. Les chapeaux sont de couleur marron et portent souvent des squames plus foncées. Pas de bons comestibles mais quelques toxiques. L'Armillaire couleur de miel (*Armillaria mellea*) est un parasite de faiblesse pouvant provoquer d'énormes dégâts dans les forêts.*



Armillaire couleur de miel

Armillaire sans anneau



Armillaire d'Ostoya



ASCOMYCETES

Les ascomycètes regroupent un grand nombre d'espèces produisant leurs spores dans des asques, souvent cassants et cartilagineux; ils n'ont jamais de lames, de tubes, ou d'aiguillons. On y trouve: les pézizes en forme de coupe, sans pied ou à pied très court; les morilles, verpes et gyromitres, chapeaux à alvéoles ou cérébriformes; les helvelles, en coupes ou lobes portés par un pied plus ou moins lacuneux; les truffes, tubercules compacts et verruqueux sous terre; Ils sont pour la plupart toxiques crus; quelques pépites culinaires: la Truffe du Périgord, la Morille délicieuse.



Morille élevée

Helvelle en gobelet



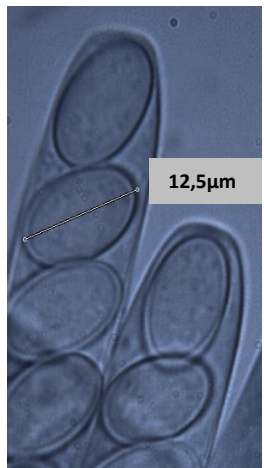
Léotie lubrique



Pézize écarlate



Oreille de lièvre



Asques et spores de pézize

BOLETS



*Les bolets, avec les polypores, sont des champignons à tubes mais pour les bolets les tubes sont séparables du chapeau. Ils sont souvent charnus à chapeau sec ou visqueux de couleur variable. Les pores des tubes ont souvent des couleurs changeant avec l'âge du champignon. Les pieds très variables peuvent être orné de réseau, de mouchetures, de granulations ou être lisses. La chair est soit immuable, soit changeant de couleur à l'air ou au toucher. Beaucoup de très bons comestibles dont le Cèpe de Bordeaux (*Boletus edulis*); un toxique: le Bolet satan (*Boletus satanas*).*

Cèpe de bordeaux



Bolet à pied rouge



Cèpe de Bordeaux





Cèpe des pins



Bolet à beau pied



Bolet satan

les bolets

Bolet orangé



Bolet à chair jaune



Nonnette voilée



CHANTERELLES

Une vingtaine d'espèces en forme d'entonnoir, sans lames mais à plis ou à hyménium presque lisse, à pied plein ou creux, sous feuillus ou conifères .

Quelques très bons champignons: Girolle, Trompette des morts, Chanterelle en tube.



Chanterelle en tube

Girolle



Trompette des morts



CLAVAIRES

Ensemble de champignons filiformes voire en massue, plus ou moins ramifiés les faisant ressembler à du corail ou à des rameaux; l'hyménium est tout autour du champignon.

On distingue trois types de clavaires suivant leur forme:

Les clavaires simples: simple filament ou pilon dressé (Clavulina, Clavariadelphus).

Les clavaires ramifiées en forme de corail à pied plus ou moins épais (Ramaria).

Les clavaires foliacées formées de rameaux aplatis et plus ou moins sinueux (Sparassis).



Clavaire élastique

Clavaire en pilon



Sparassis crépu



CLITOCYBES

Les clitocybes ont un chapeau en entonnoir, des lames décurrentes, le chapeau et le pied sont non séparables, ils ont souvent une bonne odeur, la sporée est blanche.
Certains clitocybes blancs sont très toxiques. On rapproche des clitocybes: les armillaires, les lépistes, et les laccaires.

Clitocybe blanchi (toxique)



Clitocybe odorant



Clitocybe de l'olivier (toxique)



Clitocybe géotrope



COLLYBIES

Les collybies doivent leur nom à leur chapeau en forme de disque aplati et circulaire comme une pièce de monnaie; ils sont en général putrescibles contrairement aux marasmes imputrescibles; leur pied est fibrilleux ou cartilagineux, sans anneau et non séparable du chapeau, parfois en touffe; pas de comestible ni de toxique.

Collybie maculée

Collybie radicante



Collybie à pied en fuseau



Coprin pie

COPRINS

Les coprins sont des champignons à spores noires, déliquescents, fragiles, chapeau en doigt de gant jeunes puis plus ou moins aplatis, souvent méchuleux ou à voile général ornementant le chapeau. Leur pied est séparable du chapeau, parfois à anneau. Ils poussent dans l'herbe des prairies et les lieux fumés. Ils étaient tous dans un seul genre: Coprinus. Les analyses génétiques les ont séparés en quatre genres: Coprinus, Coprinopsis, Coprinelus, Parasola, suivant leur rapprochement avec les psatyrelles ou les agarics. Un seul très bon comestible: le Coprin chevelu. Groupes voisins: les panéoles coprophyles, les psatyrelles non déliquescentes.



Coprin disséminé

CORTINAIRES



Cortinaire très élégant

Vaste ensemble de champignons, ayant tous en commun la présence d'une cortine (voile partiel en forme de toile d'araignée) et dont il reste une trace rouille plus ou moins noirâtre parfois fugace sur le pied et colorée chez l'adulte par les spores brun rouille. Un seul genre: Cortinarius, de plus de 2500 espèces. Il est subdivisé en sous genres, sections, sous sections. Lames adnées ou échanquées.

Pour les identifier, on distinguera les espèces à chapeau et pied visqueux, à chapeau visqueux pied sec, à pied bulbeux ,à pied bulbeux marginé, à pied orné...

La couleur des lames chez le jeune est essentielle (toujours rouille chez l'adulte colorées par les spores), blanches, jaunes, bleutées, violettes, verdâtres, brunes, rouge vif.

Quelques mortels: Cortinaire couleur de rocou, Cortinaire sanguin...

Un excellent comestible: la Pholiote ridée (Cortinarius caperatus).



Cortinaire violet



Cortinaire à odeur de poire



Cortinaire gluant

les cortinaires

Cortinaire jaune cannelle



Cortinaire à chair olive



Cortinaire pailleté



ENTOLOMES

Les entolomes extrêmement polymorphes se définissent par leurs spores roses et polygonales qui teintent en rose les lames des champignons adultes. Printaniers pour les espèces liées aux rosacées. Parfois de très belles couleurs pour les espèces saprophytes. Odeur parfois caractéristique de farine ou de chlore. Très toxique, l'Entolome livide peut être confondu avec le Clitocybe nébuleux.



Entolome brillant

Entolome à pied vert



Entolome livide (toxique)



GASTEROMYCETES

Les gastéromycètes forment un ensemble de champignons dont les spores se forment sur des basides à l'intérieur du carpophore; ils n'ont donc ni lames, ni tubes, ni aiguillons.

Dans les formes rondes, on trouve les lycoperdons à chair blanche jeunes et les sclérodermes à chair noirâtre et peau épaisse. Les géastres ont une forme d'étoile et les phalles, une forme de phallus.



Vesse de loup noirissante

Géastre à trois enveloppes



Clathre rouge



HEBELOMES

Les hébélomes forment un groupe très homogène d'assez grosses espèces à chapeau lisse assez terne, dans des tons marron plus ou moins clair. Parfois à odeur de rave ou de chocolat. Les lames sont typiquement couleur café au lait. Pied cylindrique, parfois bulbeux ou radicant, sans anneau, sauf l'Hébélome radicant.

Hébélome radicant



Hébélome croûte de pain



HYDNE

*Les hydnes sont des champignons à aiguillons sous le chapeau, souvent coriaces. Les picots sont jaunes chez les hydnums, gris chez les sarcodons, à odeur de bouillon Kub chez les bankeras. Deux bonnes espèces: le Pied-de-mouton (*Hydnum repandum*), l'Hydne imbriqué ou Barbe-de-bouc (*Sarcodon imbricatus*)*



Pied-de-mouton



Hydne cure-oreille



Hygrophore des bois

HYGROPHORES

Dans les hygrophores, on trouve des mycorhiziens (Hygrophorus) et des saprophytes (Hygrocybe). Les premiers poussent dans les bois, à lames non séparables, épaisses, cireuses, espacées, souvent décurrentes. Les espèces du genre Hygrocybe sont plutôt fragiles, à chapeaux souvent coniques, poussent dans les prés, ils ont souvent de très belles couleurs. Quelques très bonnes espèces dont l'Hygrophore de mars ou Charbonnier (Hygrophorus marzuolus).

Hygrophore de mars



Hygrophore russule





Hygrophore cochenille



Hygrophore jaune soufré



Hygrophore perroquet

les hygrophores

Hygrophore conique



Hygrophore blanc de neige



Hygrophore des prés





Hypholome en touffe

HYPHOLOMES

Les hypholomes, groupe assez peu nombreux, se caractérisent par une sporée brune violacée assez sombre qui donne la couleur des lames à maturité. Souvent en touffes, ils poussent sur du bois mort ou parfois au sol sur débris de bois enterré, sans anneau mais un peu cortiné. Certaines espèces sont toxiques comme l'Hypholome en touffe. On rapproche des hypholomes : les strophaires à anneau et chapeau coloré, les psilocybes mycénoïdes, grêles et parfois hallucinogènes.

Hypholome couleur de briques



Hypholome marginé





Strophaire vert-de-gris

STROPHAIRES

Peu d'espèces chez les strophaires, certaines comestibles comme la Strophaire à anneau rugueux, cultivée et vendue sous le nom de « Cèpe de paille », d'autres très toxiques comme la Strophaire coronille.

PSILOCYBES

Les psilocybes sont de petites espèces des prés, des mousses, sur excréments ou pas. Quelques espèces toxiques dont une mortelle : le Psilocybe lancéolé (Psilocybe semilanceata)

Psilocybe des excréments



INOCYBES

Les inocybes se caractérisent par une sporée brun tabac, avec un chapeau conique plus ou moins aplati, méchuleux, fibrilleux, souvent fendu radialement, dans des couleurs brun jaunâtre. Lames échancrées, pied cylindrique, parfois bulbeux. Seul un petit nombre d'inocybes sont identifiables sans microscope. Nombreux toxiques.



Inocybe à lames terreuses var. lilas

Inocybe à base vert sombre



Inocybe fastigié



Inocybe laineux



LACTAIRES

*Les lactaires se définissent par deux caractères: chair cassante comme de la craie et présence de lait (latex). De forme souvent assez massive, lames souvent décurrentes et chapeau déprimé, le genre est assez facile à reconnaître. Le lait peut être transparent, blanc immuable ou virant plus ou moins rapidement en jaune, violet, rose, gris, vert, brunâtre. Parfois de bonnes odeurs de noix de coco, chicorée, caoutchouc, etc. Quelques comestibles acceptables: le Lactaire délicieux (*Lactarius deliciosus*), le Lactaire sanguin (*Lactarius sanguifluus*).*



Lactaire délicieux

Lactaire couleur de suie



Lactaire roux





Lactaire à toison



Lactaire trivial



Lactaire gris orangé

les lactaires

Lactaire hépatique



Lactaire des sapins



Lactarius fauve orangé



LEPIOTES

*Les lépiotes ont un port assez caractéristique d'amanite mais sans volve. Le chapeau, souvent clair, couvert de squames plus foncées est séparable du pied. Celui-ci, quelquefois bulbeux, est muni d'un anneau coulissant ou non. Lames libres, blanches, sporée blanche. On distingue les grandes lépiotes (chapeau de plus de 10 cm), les moyennes et les petites de moins de 7 cm. La Lépiote élevée ou Coulemelle (*Macrolepiota procera*) est un excellent comestible, plusieurs petites lépiotes sont mortelles.*

Les cystodermes à armille et les leucoagarics, sorte de rosés à spores blanches, sont proches des lépiotes.

Lépiote à base rouge



Lépiote châtaigne



Lépiote élevée



MARASMES

Les marasmes, petits champignons imputrescibles et reviviscents, cartilagineux, sont peu charnus, pâlissant en séchant. Le pied est corné, pouvant faire un tour sur lui même sans rompre, les spores sont blanches. Parfois ils ont une odeur forte: ail, chou pourri. Sans intérêt culinaire, seul le Marasme des Oréades ou Faux-mousseron est un excellent comestible.



Marasme des Oréades

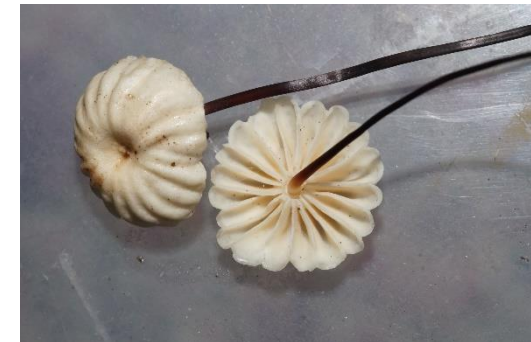
Marasme globuleux



Marasme à odeur d'ail



Marasme petite roue



PHOLIOTES

Les pholiotes couvrent pour des raisons historiques un grand nombre de genres à spores foncées, brunes, rouille, tabac, voire noires. On peut distinguer, les pholiotes proprement dites (Pholiota), à chapeau et pied souvent méchuleux, à armille ou cortine, souvent en touffe sur bois mort ou terrestre; les gymnopiles (Gymnopilus) à lames jaunes, fauves, à spores verruqueuses, sur bois morts; les galères (Galerina) à aspect de mycènes, striées, fragiles; les agrocybes à chapeau lisse et sporée tabac. Un très bon comestible : la Pholiote du peuplier (Agrocybe aegerita). Des mortels dont la Galère marginée (Galerina marginata).



Pholiote écailleuse



Pholiote flammée



Pholiote destructrice

PLEUROTES

*Les pleurotes forment un groupe de champignons charnus, à lames décurrentes, à chair fibreuse ou cartilagineuse et surtout, s'il est présent, un pied excentré. Parfois en touffes, ils poussent sur le bois, sporée blanche. Deux bons champignons : le Pleurote du panicaut (*Pleurotus eryngii*) et le Pleurote en forme d'huître (*Pleurotus ostreatus*) qui est un champignon cultivé.*



Pleurote en corne d'abondance



Pleurote tardif

Pleurote en forme d'huître



Pleurote du panicaut



POLYPORES

*Les polypores, de consistance coriace et ligneuse, sont souvent étalés, en forme de console bien accrochée aux arbres, de couleur brun, gris, orange voire rouge, souvent marquée d'un zonage concentrique. Sous le chapeau une multitude de tubes, les tubes sont non séparables du chapeau. le pied est généralement nul ou s'il existe, excentré. La sporée est blanche, crème, jaunâtre ou brun rouillé. De nombreux genres selon la forme des pores et l'aspect du champignon. Un très bon champignon : le Polypore en ombelle (*Dendropolyporus umbelatus*).*



Amadouvier



Polypore
soufré

RUSSULES

*Les russules comme les lactaires ont une chair cassante comme de la craie, mais ils n'ont pas de latex. S'il est facile de dire que l'on a une russule, il est plus difficile de déterminer l'espèce; ceci est dû à la variabilité de la couleur au sein d'une même espèce. Les spores, ornementées, ont une couleur très importante qui varie du blanc à l'ocre, elles donnent la couleur des lames à maturité. L'habitat, les arbres environnants, la douceur ou l'âcreté de la chair, la réaction à divers réactifs, la fragilité sont alors très utiles pour la détermination. Quelques espèces acceptables en cuisine: la Russule charbonnière (*Russula cyanoxantha*), la Russule belette (*Russula mustelina*), la Russule verdoyante ou Palomet (*russula virescens*).*



Russule sardoine

Reproduction du code de Dagron de sporées de russules

sporée	sporée	sporée	sporée	sporée	sporée	sporée	sporée	sporée	sporée
1a	1b	2a	2c	2d	3a	3c	4a	4c	4e



Russule charbonnière



Russule émétique



Russule ocre et blanche

les russules

Russule cocardée



Russule belette



Russule des épicéas



TREMELLES

*Les trémelles forment un petit ensemble de champignons aux basides cloisonnées (phragmobasidiomycètes). Ils ont des formes plus ou moins bizarres, on distingue les trémelles en masse gélatineuse ; les auriculaires en forme de pézize ; les calocères en forme de clavaire. L'Oreille de judas (*Auricularia auricula judae*) est le Champignon noir de la cuisine asiatique.*



Trémelle orangée



Guépinie en helvelle

Calocère visqueuse

Oreille-de-Judas



TRICHOLOMES

Les tricholomes sont des champignons charnus à pied sans anneau, en général, non séparable du chapeau et surtout à lames échancrées, les spores sont blanches, ils sont mycorhiziens. Proche du genre Tricholoma, le genre Tricholomopsis saprophyte sur bois morts, le genre Lyophyllum souvent en touffe plutôt élastique, parfois les lames noircissant au toucher. Deux espèces remarquables pour la cuisine: le Mousseron de la saint Georges (Calocybe gambosa), le Tricholome prétentieux (Tricholoma portentosum).



Tricholome à odeur de savon

