

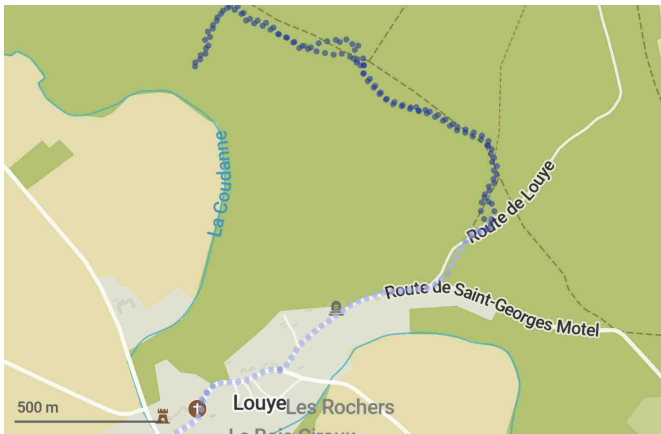
C'est au château d'eau de Louye (27), isolé en pleine forêt, que le rendez-vous est donné ce jour-là. Nous sommes 15 participants à avoir répondu à l'appel de la forêt. C'est une forêt privée riche en champignons. Malheureusement, nous constatons à notre arrivée que des panneaux «Forêt privée, récolte de champignons interdite pour la protection de la nature» ont fleuri un peu partout. C'est probablement la dernière fois que nous prospecterons ce bois. Voici encore un lieu que nous ne pourrions plus visiter à l'avenir. Dommage, car les chanterelles y sont parfois très abondantes. Profitons-en pour signaler que Gaston Bonnier, auteur de la Petite Flore de France, que beaucoup ont utilisée dans leurs études, aurait séjourné au château de Louye, et que son ami Georges de Layens, co-auteur avec Bonnier de plusieurs flores, possédait une maison dans le village. En plus d'être botaniste, il aurait inventé le cadre à ruche. Un monument en son honneur pour cette découverte est encore présent près de l'église...



## mercredi 12 novembre 2025

### France - 27 : Louye - Bois de Louye

avec : QUITARD Fanny, MORICE Patrick, GUERZA Zineb, PETIT Alain, BIGOT Chantal, MICHEL Jocelyne, VINGERE Hervé, LEVY Dominique, MOREAU Nicole, FRAVAL Pierre, CHAUVEAU Christian et Sophie, BOCK Benoît, WOSTRIKOFF Alexandra, Cédric, VINGERE Hervé



## Lichens - Champignons

### ■ *Agaricus essettei* Bon ex Bon [Agaricaceae]

Agaric d'Essette

<https://www.google.fr/search?q=Agaricus+essettei+&hl=fr&udm=2#vhid=n12c>

Agaric donc à lames rosées noircissantes en mûrissant. Chair jaunissante. Ressemble beaucoup à l'*Agaricus sylvatica* dont il se distingue par la présence d'un bulbe marginé net à la base du pied (vs absence de bulbe), d'une odeur d'amande amère (vs anisée) et d'une coloration jaune du chapeau avec l'âge et des spores plus grandes.. Plutôt sous conifères (vs feuillus).

considéré comme bon comestible, mais pouvant être confondu avec d'autres agarics et surtout avec certaines amanites blanches, d'où la nécessité d'une identification rigoureuse avant toute consommation

### ■ *Agaricus sylvicola* (Vittad.) Peck [Agaricaceae]

Agaric sylvicole

<https://www.google.fr/search?q=Agaricus+sylvicola+&hl=fr&udm=2#vhid=n12c>

Chapeau de taille moyenne, en général 5-12 cm, d'abord globuleux puis étalé, blanc à blanc-crème, se tachant de jaune au toucher ou avec l'âge, parfois légèrement ocracé au centre. Lames libres, serrées, d'abord claires (blanc grisâtre ou crème) puis rosées et enfin brun chocolat à maturité, avec sporée brun foncé. Pied élancé, blanchâtre, un peu en massue ou faiblement bulbeux, mais sans bulbe franchement marginé, portant un anneau ample, pendant, blanc, souvent floconneux sur la face inférieure. Chair blanche, jaunissant surtout dans le pied, à saveur douce et à forte odeur anisée. (À distinguer aussi d'*Agaricus essettei*, proche mais plutôt lié aux conifères, avec pied nettement bulbeux marginé et odeur plus marquée d'amande amère.)

Bon comestible, mais présentant un risque de confusion grave avec les amanites blanches mortelles (*Amanita phalloides* forme blanche, *A. verna*, *A. virosa*), qui ont des lames toujours blanches, une volve à la base du pied et une odeur non anisée.

### ■ *Amanita citrina* (J.C.Sch.) Pers. [Amanitaceae]

Amanite citrine

<http://www.photoflora.fr/FITaxMax.php?NumTaxon=-2209223>

En forêts. Chapeau jaune citron clair (parfois blanche) avec présence de plaques de voile concolores ou plus brunes. Stipe à bulbe nettement marginé. Forte odeur, de pomme de terre crue. Spores globuleuses ou presque, 7,5-9,5 µm.

### ■ *Amanita citrina* f. *alba* (Price) Quél. [Amanitaceae]

Amanite citrine forme blanche

<http://www.photoflora.fr/FITaxMax.php?NumTaxon=-2209224>

Forme blanche, toujours avec une odeur de pomme de terre crue

### ■ *Amanita muscaria* (L.: Fr.) Lamarck [Amanitaceae]

Amanite tue-mouche

<http://www.photoflora.fr/FITaxMax.php?NumTaxon=-2209286>

Chapeau d'abord ovoïde puis convexe à étalé, généralement rouge à rouge orangé, de 8 à 20 cm, orné de nombreuses verrues ou flocons blancs provenant du voile général, souvent partiellement lessivés par la pluie. Lames libres, serrées, blanches à légèrement jaunâtres, spores blanches. Pied blanc, assez robuste (environ 10-20 cm), muni d'un large anneau blanc supérieur et se terminant à la base par un bulbe entouré de bourrelets ou plaques de volve. Chair blanche, de saveur douce, sans

odeur très marquée. toxique, parfois hallucinogène, contenant notamment muscimole et acide iboténique ; l'intoxication est rarement mortelle mais peut provoquer troubles neurologiques, confusion, agitation et nausées. A fait l'objet d'usages rituels ou chamaniques dans certaines cultures nord-asiatiques et alimente de nombreuses représentations symboliques (contes, iconographie du "champignon des sorcières")

### ■ *Amanita rubescens* (Pers. : Fr.) Pers. [Amanitaceae]

Amanite rougissante

<http://www.photoflora.fr/FITaxMax.php?NumTaxon=-2209335>

Comestible à condition de la cuire à plus de 75°C pour détruire les hémolysines, substances toxiques qui détruisent les hématies. Organoleptiquement les avis sont partagés et son goût varierait selon les régions.

### ■ *Ascodichaena rugosa* Butin [Ascodichaenaceae]

DI = 2 ; CHAEN = s'entr'ouvrir, RUGOS = rugueux

<https://www.google.fr/search?q=Ascodichaena+rugosa+&hl=fr&udm=2#vhid=n12c>

Forme des plaques noires sur les troncs de hêtres

Parasite de l'écorce (champignon corticicole) dont le stade sexué (téleomorpe, avec ascques et ascospores) est rarement observé, tandis que le stade asexué (anamorpe) est beaucoup plus fréquent.

### ■ *Calocera viscosa* (Pers. : Fr.) Fr. [Dacrymycetaceae]

Calocère visqueuse

kalo = beau, keras = corne

<http://www.photoflora.fr/FITaxMax.php?NumTaxon=-2210140>

petit buisson peu ramifié et peu charnu, de 3-10 cm, très visqueux par temps humide puis sec et coriace, jaune à jaune orangé. Pied : non délimité. Chair : jaune, très coriace et élastique (difficile à déchirer !). Saveur douce, odeur faible.

Spores : 8-12 × 3,5-4,5 µm, elliptiques, lisses et incolores. Basides typiquement avec 2 gros stérigmates qui leur donnent une allure de diapason. Hyphes non bouclées.

La Calocère visqueuse se reconnaît facilement à sa belle couleur et à sa chair très coriace : par temps de pluie, la récolter tient du tour de force tant elle est visqueuse ! Certaines clavaires peuvent lui ressembler, mais leur chair est toujours fragile.

### ■ *Clitocybe phyllophila* (Pers. : Fr.) Kummer

[Tricholomataceae]

Clitocybe des feuilles

<http://www.photoflora.fr/FITaxMax.php?NumTaxon=-2208481>

■ ***Collybia fusipes*** (Bull. : Fr.) Quél. [Marasmiaceae]

Collybie à pied en fuseau

<http://www.photoflora.fr/FITaxMax.php?NumTaxon=-2214950>

Chapeau de 3 à 9 cm, hémisphérique puis étalé, bosselé ou mamelonné, brun-roux pâle à ochracé, souvent moucheté de tâches plus foncées, hygrophane (variable selon humidité). Lames espacées, épaisses, blanc-rosé puis envahies de rouille à la maturité. Pied très allongé, 8 à 14 cm, en fuseau, tordu et fortement strié longitudinalement, crème en haut, brun-roux ou noir vers la base, souvent radicant (prolongement en pointe dans le sol ou le bois). Chair ferme, blanche, peu putrescible, peu épaisse, à odeur discrète et saveur douce.

Capacité remarquable de survie en périodes de sécheresse: les sporophores paraissent secs mais "ressuscitent" après la pluie, phénomène rare dans les Agaricales. La chair est coriace, peu agréable et la consommation est déconseillée, bien que non toxique, mais la reviviscence favorise le développement bactérien

■ ***Coprinus picaceus*** (Bull. : Fr.) S.F.Gray [Psathyrellaceae]

Coprin pie

<http://www.photoflora.fr/FITaxMax.php?NumTaxon=-2207571>

Chapeau de 3-7 cm, d'abord ovoïde comme un œuf, puis campanulé à conique, brun à brun noir recouvert d'un voile blanc qui se déchire en flocons irréguliers et persistants, dessinant une mosaïque noire et blanche. Lames très serrées, d'abord blanches, devenant rosées puis noires et se liquéfiant en encre (espèce nettement délucidescente), avec sporée noire. Pied long et fin, 10-25 cm, blanc, creux, finement floconneux, légèrement bulbeux à la base, sans anneau. Chair mince, blanchâtre, devenant grisâtre à brunâtre, à odeur lourde, bitumineuse ou désagréable.

Attention les spores peuvent être pathogènes pour l'Homme. Aucun intérêt culinaire.

■ ***Cortinarius traganus*** (Fr. : Fr.) Fr. [Cortinariaceae]

<https://www.google.fr/search?q=Cortinarius+traganus+&hl=fr&udm=2#vhid=n12c>

Chapeau 3-12 cm, d'abord hémisphérique puis convexe, soyeux-fibrilleux, lilas violacé chez le jeune, rapidement taché puis envahi d'ochracé, souvent fissuré en mèches ou écailles. Lames assez espacées, d'abord pâles à lilacées puis brun rouille à maturité, sporée rouille typique des cortinaires. Pied 4-11 x 2-2,5 cm, robuste, généralement à gros bulbe arrondi, lilas puis teinté de brunâtre, portant des restes de cortine brun-rouille. Chair typiquement ocre à brun-roux dans le pied, saveur amère, odeur forte fruitée décrite comme poire, liqueur d'eau de vie de poire, parfois mêlée de note d'acétylène selon les auteurs.

Sans intérêt culinaire

■ ***Cortinarius violaceus*** (L.: Fr.) Fr. [Cortinariaceae]

Cortinaire violet

<http://www.photoflora.fr/FITaxMax.php?NumTaxon=-2206599>

Chapeau charnu, jusqu'à 10-15 cm, d'abord convexe puis plus étalé, violet foncé à violet améthyste, devenant plus sombre ou gris violacé avec l'âge, à surface sèche, feutrée-veloutée. Lames assez espacées, épaisses, violettes chez le jeune, puis brun purpuracé à rouille foncé quand la sporée (rouille) les colore. Pied massif, 6-15 x 1-2 cm, cylindrique à en massue, bulbeux à la base, concolore au chapeau, fibrilleux, portant une cortine fugace dont il reste parfois des traces brunâtres. Chair violente, douce, sans odeur marquée ou seulement légèrement aromatique.

Réputé comestible mais peu intéressant et surtout rare ; pour des raisons de conservation et de difficulté générale du genre *Cortinarius*, il est en pratique conseillé de le laisser en place et de ne pas consommer les cortinaires violets.

■ ***Craterellus tubaeformis*** (Bull. : Fr.) Quél.

[Cantharellaceae]

Chanterelle en tube

<https://www.google.fr/search?q=Craterellus+tubaeformis>

Chapeau 2-7 cm, convexe puis rapidement en entonnoir, souvent percé au centre, brun à brun-rouge avec des nuances grisâtres, marge d'abord enroulée puis ondulée et lobée. Hyménium sans vraies lames : des plis épais, fourchus, plus ou moins décourants, jaune grisâtre à gris argenté. Pied long, mince, flexueux, jaune vif à jaune ochracé, creux, souvent relié au chapeau par un canal central ; chair mince, élastique, à odeur légère, agréablement fruitée et saveur douce.

Excellent comestible, très apprécié séché ou en mélange avec d'autres chanterelles ; attention toutefois aux confusions possibles avec *Leotia lubrica*, gélatineuse et dépourvue de plis qui est toxique.

■ ***Crepidotus mollis*** (J.C.Sch. : Fr.) Kummer

[Crepidotaceae]

<http://www.photoflora.fr/FITaxMax.php?NumTaxon=-2206819>

■ ***Daedaleopsis confragosa*** (Bolt. : Fr.) J.Schröter

[Polyporaceae]

Tramète rougissante

<http://www.photoflora.fr/FITaxMax.php?NumTaxon=-2212260>

Chapeau en console à demi-circulaire, mince, souvent 3-10 cm mais pouvant être plus large, à surface zonée concentriquement, dans des tons brun, brun-roux à grisâtre, parfois plus foncés en vieillissant. Hyménium poroïde à pores très étirés, labyrinthiformes (en pseudo-lames), blanchâtres à crème devenant grisâtres, se teintant de rose à rouge au froissement ou avec l'âge, caractère qui lui vaut le nom de tramète « rougissante ». Chair coriace à subligneuse, claire à brunâtre, sans odeur marquée.

Sans intérêt culinaire. Fructifications visibles toute l'année, souvent en étages superposés, jouant un rôle important de décomposeur du bois dans les écosystèmes forestiers.

■ ***Hebeloma sp.*** [Hymenogasteraceae]

Hébélome

<https://www.google.fr/search?q=Hebeloma+sp.+&hl=fr&udm=2#vhid=n12c>

■ ***Helvella crispa*** (Scopoli ex Fr.) Fr. [Helvellaceae]

Helvelle crépue

<http://www.photoflora.fr/FITaxMax.php?NumTaxon=-2202677>

Chapeau en forme de selle ou de lobes contournés, 2-8 cm environ, mince, cassant, blanchâtre à crème ou crème ochracé, à surface externe (hyménium) lisse à plissée, et face interne duveteuse gris-ochracé pâle. Pied 3-12 (parfois jusqu'à 15) cm, blanc à crème, creux, avec de fortes côtes et lacunes longitudinales très caractéristiques ; chair blanche, élastique au chapeau, plus coriace dans le pied, à odeur faible de croûte de pain et saveur douce.

Longtemps donnée comme comestible après cuisson prolongée, elle est désormais considérée comme toxique (présence de dérivés hydraziniques de type méthylhydrazine, à potentiel cancérigène), et il est recommandé de ne pas la consommer même cuite.

■ ***Hygrophoropsis aurantiaca*** (Wulfen : Fr.) R.Maire [Hygrophoropsidaceae]

Fausse girofle

<http://www.photoflora.fr/FITaxMax.php?NumTaxon=-2209853>

Chapeau 3-8 cm, d'abord convexe puis étalé et souvent un peu en entonnoir, jaune orangé à orangé vif, plus foncé au centre, marge mince et longtemps enroulée. Lamelles vraies, minces mais nombreuses, très décourantes, fourchues et ramifiées, jaune pâle à orange vif, facilement séparables du chapeau (au contraire des plis des vraies chanterelles). Pied mince, souvent un peu plus foncé que le chapeau, plein puis plus ou moins creux, de consistance molle, chair orangé pâle, flasque, à odeur faible et saveur un peu amère ou insignifiante.

Longtemps donnée comme comestible médiocre, elle est aujourd'hui plutôt classée comme indigeste ou légèrement toxique en raison d'intoxications rapportées ; la prudence conduit à déconseiller sa consommation et à ne pas la confondre avec les vraies giroffes (*Cantharellus cibarius*)

■ ***Hygrophorus eburneus*** (Bull. : Fr.) Fr.

[Hygrophoraceae]

Hygrophore blanc d'ivoire

<http://www.photoflora.fr/FITaxMax.php?NumTaxon=-2214696>

■ ***Imleria badia*** (Fr. : Fr.) Vizzini [Boletaceae]

Bolet bai

<http://www.photoflora.fr/FITaxMax.php?NumTaxon=-2209773>

Chapeau brun rouge à brun foncé, lisse, largement convexe, de 5 à 15 cm de diamètre ; couleur caractéristique "baie" qui lui donne son nom. Pied cylindrique, brun-roux strié, de largeur variable (1 à 4 cm), 4 à 12 cm de haut, sans anneau. Pores et tubes jaune à jaune-verdâtre, bleuisant nettement à la pression, mais chair très faiblement bleuissante à la coupe. Chair blanche, ferme ; odeur douce et saveur agréable.

Excellent comestible, souvent comparé au cèpe de Bordeaux, moins sujet aux attaques d'insectes mais accumulateur réputé de métaux lourds notamment le césium 137

■ ***Laccaria amethystina*** (Hudson ? Kummer) Cooke

[Hydnangiaceae]

Laccaire améthyste

<http://www.photoflora.fr/FITaxMax.php?NumTaxon=-2211083>

Chapeau de 2 à 8 cm, convexe jeune puis plat à ombiliqué, violet sombre à lilas pâle lorsque sec ; cuticule mate, fine et séparable, marge parfois striée ou fendillée en temps sec. Lames épaisses, espacées, adnées à légèrement décourantes, violettes puis blanchissent à cause des spores avec la maturité. Pied fin, tortueux, 4 à 10 cm, fibreux, violet, souvent duveteux blanchi à la base. Chair mince, lilas clair, saveur douce et odeur discrète voire nulle, parfois nuance fruitée. Très hygrophane : la couleur peut pâlir fortement par temps sec, redevenir violette après réhydratation.

Bon comestible, quoique petit et peu charnu ; apprécié pour sa couleur, mais non utilisé en cuisine fine. Attention : concentre facilement les métaux lourds et polluants présents dans le sol (césium, arsenic), déconseillé en récolte urbaine ou près d'anciens sites miniers. Pas d'espèces toxiques connues dans ce genre, mais confusion possible avec *Mycena pura* (pied cassant, odeur, non fibreux)

■ ***Laccaria laccata*** (Scop. : Fr.) Cooke [Hydnangiaceae]

Laccaire laqué

<http://www.photoflora.fr/FITaxMax.php?NumTaxon=-2211088>

Chapeau généralement 2-6 cm, convexe puis s'aplatissant, parfois un peu ombiliqué ou irrégulier, hygrophane (brun-roux, orangé ou rosé à l'humide, devenant très pâle à presque blanchâtre en séchant), à surface lisse à fibrilleuse. Lames assez épaisses et espacées, souvent intercalées de lamelles plus courtes, de couleur proche de celle du chapeau chez les jeunes exemplaires puis pâissant, prenant une teinte rosée ou crème blanchâtre sous l'effet de la sporulation blanche. Pied long, mince, souvent torsadé ou un peu comprimé, de couleur similaire au chapeau, fibreux et coriace, devenant creux avec l'âge. Chair mince, de même teinte que la surface, sans odeur ni saveur marquées.

Classiquement indiqué comme comestible mais de faible valeur, et surtout très trompeur en raison de sa variabilité et de la ressemblance avec d'autres petits champignons à lames claires ; la prudence conduit souvent à ne pas le récolter à des fins culinaires.

■ ***Lactarius blennius*** (Fr. : Fr.) Fr. [Russulaceae]

Lactaire muqueux

<http://www.photoflora.fr/FITaxMax.php?NumTaxon=-2213347>

Chapeau 5-10(12) cm, très visqueux à l'humide, rapidement déprimé au centre, gris brun à gris olivâtre ou parfois tirant vers le verdâtre, souvent orné de taches ou guttules concentriques plus foncées. Lames serrées, blanchâtres à crème pâle devenant gris-vertâtre ou brun grisâtre avec l'âge ou au frottement, exsudant un lait blanc assez abondant qui sèche en gris olive à verdâtre sur les lames. Pied généralement plus pâle que le chapeau, blanchâtre à brunâtre olivâtre, parfois légèrement taché ou scrobiculé, également visqueux par temps humide. Chair blanchâtre, à odeur faible, saveur très piquante.

Classé sans intérêt ou non comestible en raison de sa forte amertume et du risque de troubles digestifs légers ; il est conseillé de le rejeter.

■ ***Lactarius britannicus*** D.A.Reid [Russulaceae]

<https://www.google.fr/search?q=Lactarius+britannicus+&hl=fr&udm=2#vhid=n12c>

■ ***Lactarius chrysorrheus*** Fr. [Russulaceae]

Lactaire à lait doré

<http://www.photoflora.fr/FITaxMax.php?NumTaxon=-2213357>

Chapeau de 4 à 10 cm, convexe puis déprimé, orangé pâle à rose, marqué de zones concentriques plus foncées ou de taches, parfois strié en marge. Lames blanchâtres puis crème ou orangé pâle, serrées et adnées. Pied épais, blanc à crème orangé, entier puis vite creux, souvent atténué à la base. Lait blanc abondant qui vire au jaune citron à l'air et sur le mouchoir (caractère clé pour différencier des autres lactaires). Chair blanche, odeur faible à fruitée, saveur très âcre et piquante, surtout en bouche.

Non comestible, toxicité digestive fréquente : ingestion provoque troubles gastro-intestinaux (nausées, vomissements, douleurs), parfois sévères. Plusieurs lactaires à lait blanc existent, mais seul *L. chrysorrheus* a ce virage jaune intense et rapide sous chène.

■ **Lactarius hepaticus** Plowright [Russulaceae]

<http://www.photoflora.fr/FiTaxMax.php?NumTaxon=-2213394>

Chapeau en général 3-6(8) cm, d'abord convexe puis vite aplati avec légère dépression centrale, brun foie à brun rouge terne avec parfois des reflets olivacés, plus pâle au sec, surface lisse à un peu grasse, marge lisse. Lames assez serrées, adnées à légèrement décourantes, crème rosé à ocre jaunâtre devenant tachées de roux avec l'âge. Pied cylindrique, 3-6 x 0,5-1 cm, concolore ou un peu plus clair que le chapeau, parfois plus pâle vers le sommet, un peu rugueux, d'abord plein puis farci à creux. Lait assez abondant, blanchâtre à la sortie, jaunissant sur les lames et jaunissant encore plus vite sur un mouchoir ou support blanc ; saveur du lait âcre à amère.

Classé comme non comestible à cause de sa saveur nettement âcre/amarscente et de sa faible valeur culinaire, à écarter de la récolte.

■ **Lactarius necator** (Bull. : Fr.) Pers. [Russulaceae]

<http://www.photoflora.fr/FiTaxMax.php?NumTaxon=-2213481>

■ **Leccinum brunneogriseolum** Lannoy & Estades

[Boletaceae]

Bolet rude gris-brun

<http://www.photoflora.fr/FiTaxMax.php?NumTaxon=-2209706>

Chapeau jusqu'à une quinzaine de cm, de surface grasse-soyeuse, brun châtain à brun grisâtre, parfois teinté d'olivâtre en conditions humides. Tubes/pores d'abord blanc crème, devenant ocracé grisâtre; la chair des tubes peut rosir ou brunir légèrement après blessure selon les descriptions de terrain Pied blanchâtre à gris pâle, couvert de méchules fines plutôt claires devenant brunâtres avec l'âge, souvent avec une zone bleu-vert ou bleu-verdâtre à la base.

■ **Lepista nuda** (Bull. : Fr.) Cooke [Tricholomataceae]

Pied-bleu

<http://www.photoflora.fr/FiTaxMax.php?NumTaxon=-2208588>

Chapeau convexe puis étalé ou déprimé, 5 à 15 cm, lisse, lilas à violet puis brunissant, marge enroulée. Lames serrées, échanquées, violet clair à lilas, devenant brunâtres en vieillissant, se détachant facilement du pied. Pied cylindre, robuste, lilas à violet blanchâtre au sommet, pruineux, strié de fibrilles blanchâtres. Chair épaisse, tendre, bleu-lilas, dégageant une odeur fruitée caractéristique et une saveur douce

Bon comestible dans la plupart des guides, goût et parfum appréciés ; se cuisine en poêlée, soupe, omelette, etc., mais comme beaucoup de champignons saprophytes, peut accumuler des métaux lourds ou polluants du sol, privilégier les récoltes loin des zones urbaines ou industrielles.

■ **Mycena rosea** (Bull. ? Pers.) Gramberg [Mycenaceae]

Mycène rose

<http://www.photoflora.fr/FiTaxMax.php?NumTaxon=-2215483>

Chapeau petit (2 à 6 cm), conique puis étalé, rose vif à rose vineux plus foncé au centre, pâlisant vers la marge et souvent strié. Lames blanc rosé à adnées, assez larges et épaisses pour une mycène. Pied élané, blanc rosé ou rose pâle, non renflé à la base, chair rosée sous la cuticule mais blanche à l'intérieur. Odeur typique de radis (raphanoïde) surtout en froissant le pied, saveur douce ou légèrement piquante.

Espèce toxique, contient de la muscarine : ingestion entraîne troubles digestifs et muscariniens (nausées, vomissements, diarrhée, sueurs, bradycardie), potentiellement dangereux chez les sujets fragiles.

■ **Mycena sp.** [Mycenaceae]

<http://www.photoflora.fr/FiTaxMax.php?NumTaxon=-2215285>

■ **Panellus stipticus** (Bull. : Fr.) P.Karsten [Mycenaceae]

Panelle styptique

<http://www.photoflora.fr/FiTaxMax.php?NumTaxon=-2215555>

Petits chapeaux latéraux de 0,5-3(4) cm, en éventail ou en rein, beige à brun ochracé, secs à finement veloutés, souvent superposés en touffes sur souches ou bûches. Lamelles serrées, pâles à ocre brun, descendant légèrement sur un très court pied excentré. Chair mince, tenace, de saveur d'abord douce puis très astringente, ce qui explique l'épithète « stipticus » et le classe comme non comestible. Champignon saprophyte, provoquant une pourriture blanche du bois de feuillus, visible presque toute l'année.

Lignivore et bioluminescent chez la variété américaine uniquement

■ **Paxillus involutus** (Batsch : Fr.) Fr. [Paxillaceae]

Paxille enroulé

<http://www.photoflora.fr/FiTaxMax.php?NumTaxon=-2209890>

Chapeau charnu, 4-15 cm, d'abord convexe puis rapidement déprimé en entonnoir, brun ocre à brun roux, parfois olivâtre, souvent un peu visqueux à l'humide, avec marge longtemps nettement enroulée. Lames très serrées, crème à jaune ochracé puis brun rouille, nettement décourantes et anastomosées (reliées par des veines), facilement détachables du chapeau en les grattant avec l'ongle (caractéristique des bolétales). Pied trapu, plutôt court, concolore ou un peu plus clair que le chapeau, se tachant de brun rouille au frottement ; chair épaisse, jaune pâle, brunissant à l'air, à odeur faible et saveur douce ou légèrement acide.

Toxique et parfois mortel, (notamment cru) en particulier à la suite d'ingestions répétées (réactions immuno-hémolytiques graves décrites), même s'il a été longtemps considéré comme comestible dans certaines régions.

■ **Phlebia tremellosa** (Schrad. : Fr.) K.K.Nakasone & H.H.

Burdsall [Meruliaceae]

Mérule tremblante

<http://www.photoflora.fr/FiTaxMax.php?NumTaxon=-2212210>

Fructifications en croûtes étalées puis « effusées » réfléchies : d'abord plaques adhérentes au bois, puis bord supérieur se recourbant en petits rebords ou consoles gélatineuses, souvent soudées en nappes pouvant atteindre une vingtaine de centimètres. Face externe blanchâtre à crème, duveteuse à tomenteuse, marge blanche à translucide ; face fertile inférieure jaune, orangée à saumon rosé, à surface plissée et ridée en réseau évoquant des pores irréguliers. Consistance molle, élastique à gélatineuse et un peu tremblotante quand il est frais, devenant coriace et brunâtre en séchant ; chair très mince, saveur douce, odeur faible ou insignifiante.

Rôle important de décomposeur du bois en recyclant la lignine et la cellulose.

■ **Piptoporus betulinus** (Bull. : Fr.) P.Karsten

[Fomitopsidaceae]

Polypore du Bouleau

<http://www.photoflora.fr/FiTaxMax.php?NumTaxon=-2211796>

Chapeau moyen à large (6 à 25 cm), d'abord ovoïde puis étalé, beige à brun clair, à surface lisse et marge épaisse, attaché latéralement au bois. Pores fins, blancs à crème, couvrant toute la face inférieure. Pied absent ou réduit à un court point d'attache latéral. Chair blanche, molle chez le jeune, vite coriace et subéreuse. Odeur acidulée discrète, saveur douce ou acidulée.

Provoque une pourriture brune du bois chez son hôte

■ **Plicaturopsis crispa** (Pers. : Fr.) D.A.Reid [Atheliaceae]

<http://www.photoflora.fr/FiTaxMax.php?NumTaxon=-2209478>

Chapeaux nombreux, imbriqués, jusqu'à 2-3 cm, en éventail ou demi-disque, fixés latéralement au bois, face supérieure feutrée, zonée ocre brun à brun rougeâtre, marge blanchâtre ondulée et crispée. Face inférieure (hyménium) blanche à grisâtre, puis crème, ornée de plis et rides radiales anastomosés plutôt que de véritables lames. Chair très mince, pelliculaire, molle et élastique à l'état frais, devenant dure et cassante en séchant, sans odeur ni saveur marquées.

Très photogénique, mais sans intérêt culinaire

■ **Postia sp.** [Fomitopsidaceae]

<http://www.photoflora.fr/FiTaxMax.php?NumTaxon=-2211800>

■ **Ramaria stricta** (Pers. : Fr.) Quél. [Ramariaceae]

Ramaire stricte

<http://www.photoflora.fr/FiTaxMax.php?NumTaxon=-2210939>

Fructification buissonnante, 4-10(15) cm de haut, composée de nombreux rameaux parallèles, droits, issus d'une base commune peu épaisse ; rameaux ocre-jaune à ocre brun, souvent brunissant au froissement, se terminant en petites pointes aiguës plutôt que ramifiées en massue. Chair élastique, coriace, blanchâtre à pâle, sans odeur marquée ou parfois avec une légère note anisée, mais à saveur amère ou désagréable.

À déconseiller toute consommation.

■ **Rhodocollybia butyracea** (Bull. : Fr.) Lennox []

Collybie beurrée

<http://www.photoflora.fr/FiTaxMax.php?NumTaxon=-2214934>

Chapeau de taille moyenne (4 à 9 cm), convexe puis étalé avec un mamelon central souvent plus sombre, brun à brun ochracé, gras et lisse au toucher, marge pâlisante au sec. Lames blanchâtres à gris rosâtre, assez serrées, adnées, devenant rosées puis brunâtres avec le temps. Pied long (8 à 15 cm), cylindrique, blanchâtre à brun pâle, fibreux et creux, parfois couvert de fins cordonnets à la base. Chair mince, blanche à brun pâle, sans odeur marquée, saveur douce.

Se reconnaît facilement avec son chapeau gras au toucher et son mamelon sombre central. Aucun intérêt culinaire marqué.

■ **Russula fageticola** (Romagn.) Bon [Russulaceae]

Russule émetique des hêtres

<https://www.google.fr/search?q=Russula+fageticola&hl=fr&udm=2#vhid=n12c>

Chapeau 3-8 cm, convexe puis légèrement déprimé, rouge vif à rouge rosé vermillon, assez peu décolorant, cuticule séparable environ à moitié, chair sous cuticule typiquement rosée. Lames blanches à crème très pâle, assez serrées, parfois à reflets glauques, sans lamelles ou très peu nombreuses, sporée blanche. Pied blanc, assez élané, parfois un peu clavé, à chair blanche devenant rosée sous la cuticule du chapeau, saveur nettement âcre, odeur faible ou nulle.

Non comestible à cause de sa forte âcreté,

■ **Russula fellea** (Fr. : Fr.) Fr. [Russulaceae]

Russule de fiel

<https://www.google.fr/search?q=Russula+fellea&hl=fr&udm=2#vhid=n12c>

Chapeau 4-9(10) cm, convexe puis aplati avec légère dépression centrale, de couleur paille, crème ochracé à miel, souvent un peu plus orangé ou roussâtre au centre, marge lisse ou faiblement striée, cuticule partiellement séparable. Lames crème à crème ochracé, assez serrées, à peu près concolores au chapeau, sporée ocre très pâle. Pied subconcolore au chapeau, cylindrique à légèrement clavé, chair crème ochracé, immuable, à odeur typique de pomme cuite ou de compote de pommes, saveur très âcre / amère qui justifie le nom de « fellea ».

Absence d'intérêt culinaire

■ **Russula nigricans** (Bull. ?) Fr. [Russulaceae]

Russule noirissante

<http://www.photoflora.fr/FiTaxMax.php?NumTaxon=-2213840>

Chapeau massif, 6-20(25) cm, d'abord convexe à marge enroulée puis aplati et nettement déprimé, blanc à crème chez le jeune, se tachant rapidement de brun bistre puis noirissant et se crevassant avec l'âge. Lames très épaisses, remarquablement espacées, très cassantes, blanches puis crème jaunâtre, rougissant au frottement avant de noircir, souvent avec arête noirâtre à sporée blanche. Pied robuste, blanc puis brun noir, chair très ferme, blanche, rougissant en quelques minutes à la coupe puis noirissant en moins d'une heure, à odeur faible fruitée et saveur douce ou légèrement âcre.

Les carpophores peuvent se dessécher sur place sans pourrir en devenant tout noir

■ **Russula ochroleuca** Pers. [Russulaceae]

Russule ocre et blanche

<http://www.photoflora.fr/FiTaxMax.php?NumTaxon=-2213854>

Chapeau 3-10 cm, convexe puis aplati, parfois légèrement déprimé, jaune à jaune ocre souvent un peu verdâtre, surface lisse et assez brillante, cuticule partiellement séparable, marge parfois un peu ondulée ou faiblement striée. Lames blanches à crème très pâle, assez serrées, adnées, sporée blanche à crème claire ; pied blanc à crème, devenant souvent grisâtre ou taché d'ochracé vers la base, chair blanche cassante, odeur faible ou nulle, saveur poivrée à modérément âcre

Donnée comme comestible mais de qualité médiocre et parfois laxative ; la plupart des ouvrages conseillent de la laisser en place, notamment à cause des confusions possibles avec d'autres russules jaunes plus problématiques.

■ ***Russula turci*** Bres. [Russulaceae]

Russule de Turco

<https://www.google.fr/search?q=Russula+turci+&hl=fr&udm=2#vhid=n12c>

Chapeau 4-9(10) cm, convexe puis aplati avec dépression centrale, visqueux à l'humide puis mat et un peu pruineux, violet améthyste à pourpre brunâtre, souvent avec un centre nettement plus sombre formant une « cocarde » ; marge plus pâle, lisse à légèrement striée. Lames d'abord blanches, devenant crème jaunâtre puis jaune ocracé à maturité, assez serrées, sporée jaune (groupe IV). Pied blanc, cylindrique, parfois légèrement fusiforme, chair blanche immuable, saveur douce, odeur nette d'iode ou d'iodoforme surtout à la base du stipe, caractère clé pour la distinguer des autres russules violettes (*R. amethystina*, *R. azurea*...).

Sous pins. Odeur iodoforme à la base du pied. Aucun intérêt culinaire

■ ***Russula vesca*** Fr. [Russulaceae]

Russule comestible

<https://www.google.fr/search?q=Russula+vesca+&hl=fr&udm=2#vhid=n12c>

Chapeau de 5-10 cm, d'abord convexe puis s'aplatissant, parfois légèrement déprimé au centre, de couleur vieux rose à brun rosé, souvent plus clair ou crème au centre, la cuticule ne va pas tout à fait jusqu'au bord, ce qui laisse dépasser l'extrémité des lames (« montre les dents »). Lames serrées, blanches à crème, dépassant un peu du bord du chapeau à maturité ; sporée blanche. Pied blanc, cassant, 4-10 cm, parfois un peu spongieux à l'intérieur et légèrement teinté de rose ou taché de brun à la base. Chair blanche, ferme mais cassante, brunissant parfois à la base du pied ou aux blessures, odeur faible ou douce, saveur douce avec un net parfum de noisette, jamais âcre.

Bon comestible, apprécié pour sa chair tendre et son goût de noisette ; se prête bien aux cuissons rapides (poêlée, sautée) et peut se consommer seule ou en mélange avec d'autres espèces douces, toujours cuite

■ ***Schizopora paradoxa*** (Schrad. : Fr.) Donk

[Schizoporaceae]

<https://www.google.fr/search?q=Schizopora+paradoxa+&hl=fr&udm=2#vhid=n12c>

■ ***Stereum hirsutum*** (Willd.:Fr.) Pers. [Stereaceae]

Stérée hirsute

<http://www.photoflora.fr/FiTaxMax.php?NumTaxon=-2212509>

Carpophore en consoles ou en croûtes plus ou moins réfléchies, souvent imbriquées, de 0,5 à quelques cm, coriaces, persistant tout l'année sur le bois. Face supérieure zonée, brun orangé à brun verdâtre, nettement hirsute ou velue, surtout chez les jeunes exemplaires ; face inférieure (hyméniale) lisse, jaune à orangé vif puis brun orangé, ne portant pas de pores ni de lames.

Non comestible, parfois étudiée pour ses enzymes ligninolytiques et ses métabolites (intérêt en biotechnologie, biodégradation et éventuellement en bioremédiation).

■ ***Tricholoma sulphureum*** (Bull. : Fr.) Kummer

[Tricholomataceae]

Tricholome sulfureux

<http://www.photoflora.fr/FiTaxMax.php?NumTaxon=-2208949>

■ ***Xylaria hypoxylon*** (L.ex Fr.) Greville [Xylariaceae]

Xylaire du bois

<http://www.photoflora.fr/FiTaxMax.php?NumTaxon=-2204072>

Avec ses petits rameaux noirs à extrémités blanches aplaties comme les bois d'un minuscule élan. Pas de vrai chapeau ni de pied distinguable mais stroma dressé, parfois fourchu, évoquant de petits bois de cervidés. Chair blanche, dure à coriace, sans odeur ni saveur. Sa détermination ne prête guère à confusion.

Lors de la phase asexuée, les fructifications sont saupoudrées de blanc à l'extrémité, des conidies, qui sont dispersées pour assurer la multiplication végétative du champignon. Quand le champignon atteint la maturité sexuelle, l'ensemble du stroma devient noir, et les spores sexuées (ascospores) sont produites dans des périthèces immergés dans la masse du stroma