



**Guide des
champignons
de la forêt du Gâvre
en automne**



Photo: Nikanos

Feuilles de chêne sessile



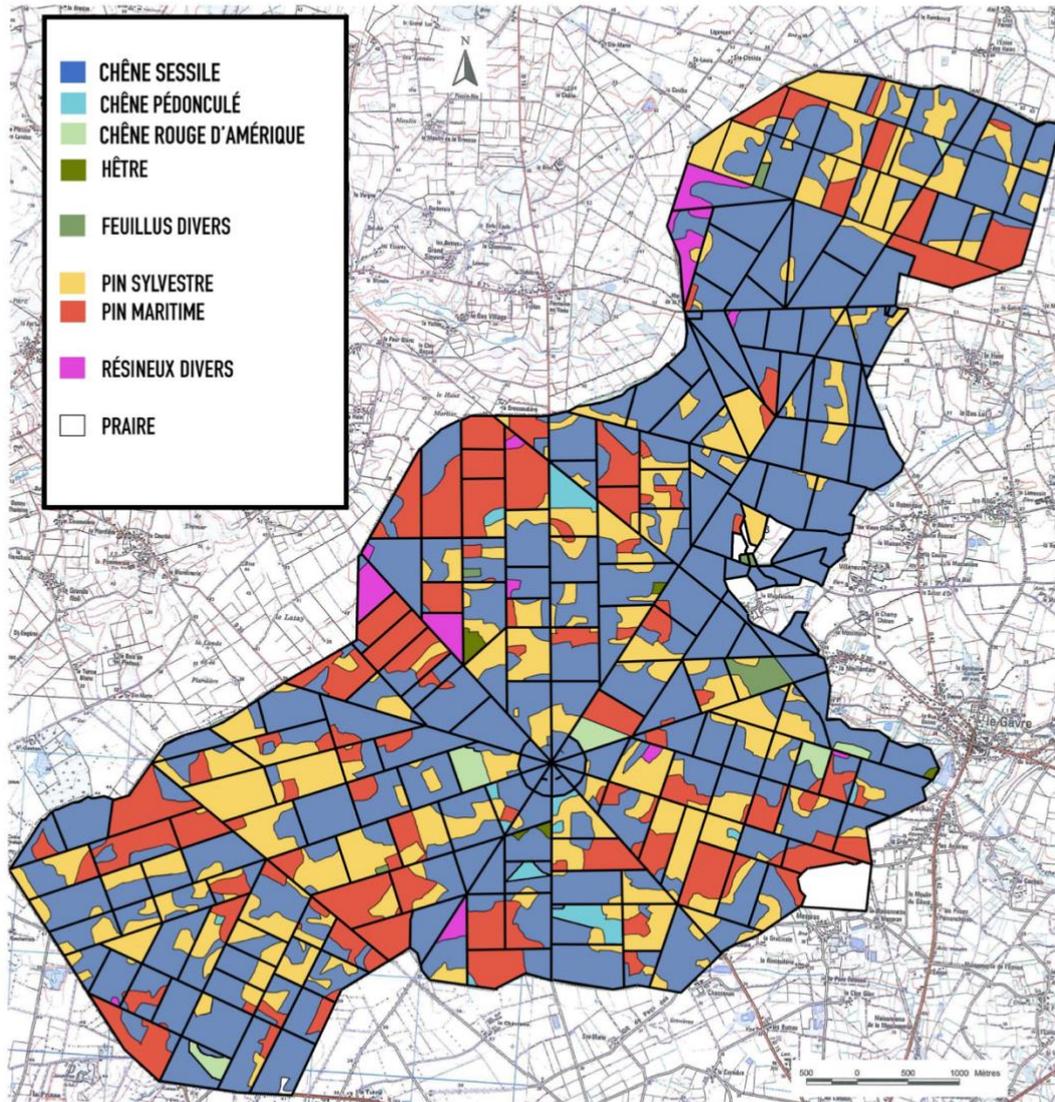
Photo: Franz Xavier

Feuilles de chêne pédonculé



Photo: Maggie

Feuilles de chêne rouge



Carte réalisée par Thomas Monneau

Répartition des essences forestières majoritaires en forêt du Gâvre



Photo: Pixabay

Feuilles de hêtre



Photo: USDA

Aiguilles de pin sylvestre



Photo: Forest & Kim Starr

Aiguilles de pin maritime



Photo: Nikanos

Feuilles de chêne sessile



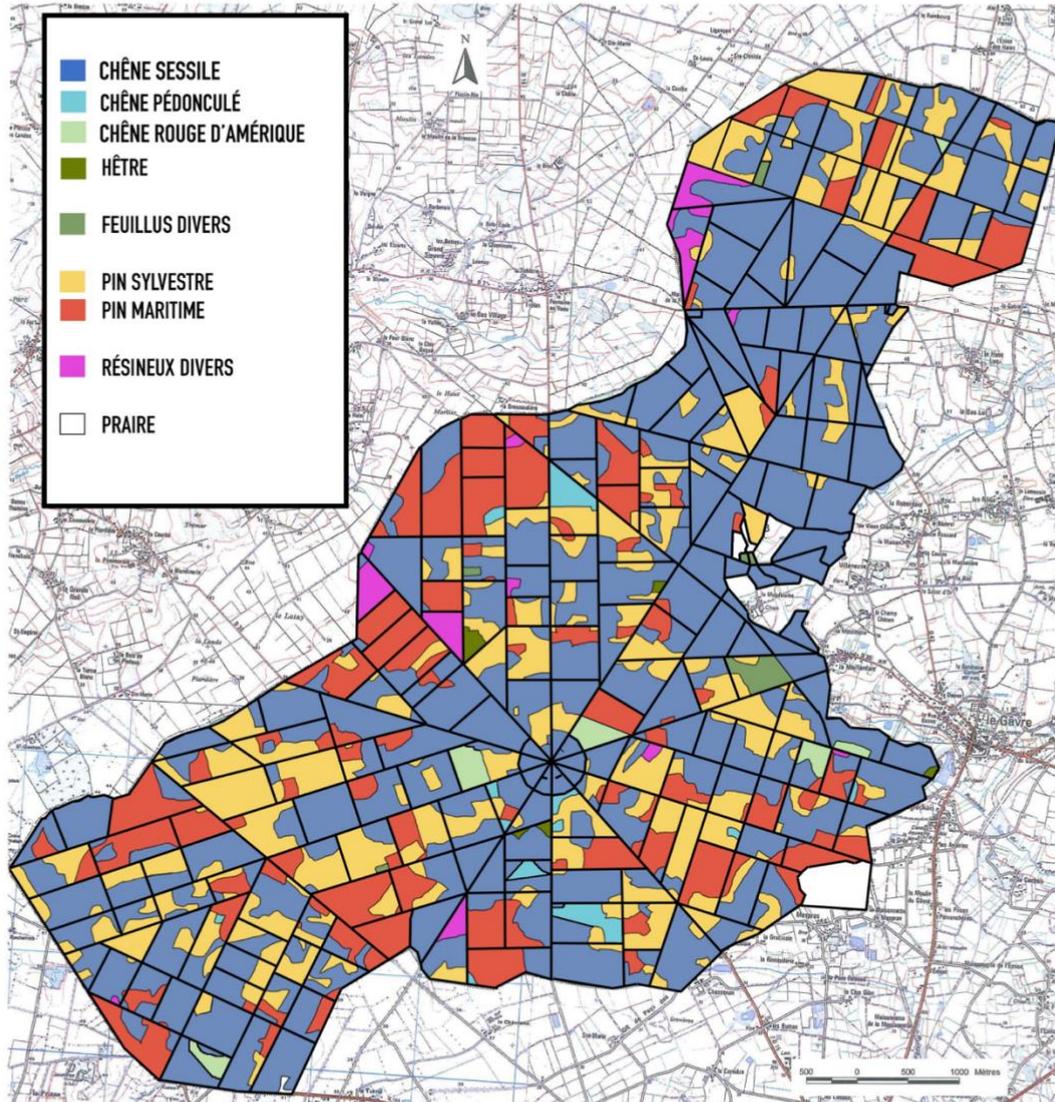
Photo: Franz Xavier

Feuilles de chêne pédonculé



Photo: Maggie

Feuilles de chêne rouge



Carte réalisée par Thomas Monneau

Répartition des essences forestières majoritaires en forêt du Gâvre



Photo: Pixabay

Feuilles de hêtre



Photo: USDA

Aiguilles de pin sylvestre



Photo: Forest & Kim Starr

Aiguilles de pin maritime



Photo: Jean-Louis Pajon

Située à 40km au nord de Nantes, la forêt domaniale du Gâvre est la plus grande étendue boisée de la Loire-Atlantique avec sa superficie de 4510 hectares. C'est une forêt mixte, composée de feuillus et résineux, abritant une très grande diversité végétale, animale et fongique

Depuis longtemps, la forêt du Gâvre est un haut-lieu de la récolte des champignons dans toute la Loire-Atlantique, notamment pendant la saison mycologique qui s'étale de l'été jusqu'à la fin de l'automne. Y sont retrouvés de prestigieux champignons comestibles, comme les cèpes, les chanterelles et les girolles, mais aussi de nombreuses autres espèces toxiques voire mortelles, comme l'amanite phalloïde.

Plus de 460 espèces et variétés de champignons peuvent être rencontrées au cours de l'automne. Une cinquante d'entre elles est comestible, plus de 300 sans intérêt, mais plus de 60 sont toxiques et 7 sont mortelles... et parmi ces champignons, de très nombreuses espèces se ressemblent et se confondent très facilement. La consommation des champignons sauvages peut ainsi présenter de très graves risques pour la santé du cueilleur imprudent.

Pour limiter de malencontreux accidents, ce petit livret présente les principaux champignons comestibles que les amateurs peuvent cueillir (pages paires de la page 4 à 14), leurs confusions (pages impaires de la page 5 à 15) ainsi que les espèces mortelles et toxiques fréquemment rencontrées dans la forêt du Gâvre au cours de l'automne (pages 16 et 17).

Description et légendes

Chaque espèce est désignée par son nom français écrit en **rouge si mortelle**, **orange si toxique**, noir si sans intérêt, **vert si comestible ou comestible cuit uniquement**. Le nom latin est fourni, écrit en *noir et italique*. Un synonyme du nom latin peut être ajouté entre parenthèse.

Certaines descriptions dans le texte sont accompagnés de numéros qui renvoient à des éléments observables désignés par des flèches sur l'illustration du champignon concerné. D'autres éléments sont mis en gras dans le texte. Ces caractères sont déterminants pour différencier ces espèces avec leurs confusions.

Des éléments de vocabulaire descriptif sont présents page 19 pour aider le lecteur.



Mortel



Toxique



Sans intérêt



Comestible



Comestible cuit,
toxique cru



Photo: Jean-Louis Pajon

Située à 40km au nord de Nantes, la forêt domaniale du Gâvre est la plus grande étendue boisée de la Loire-Atlantique avec sa superficie de 4510 hectares. C'est une forêt mixte, composée de feuillus et résineux, abritant une très grande diversité végétale, animale et fongique

Depuis longtemps, la forêt du Gâvre est un haut-lieu de la récolte des champignons dans toute la Loire-Atlantique, notamment pendant la saison mycologique qui s'étale de l'été jusqu'à la fin de l'automne. Y sont retrouvés de prestigieux champignons comestibles, comme les cèpes, les chanterelles et les girolles, mais aussi de nombreuses autres espèces toxiques voire mortelles, comme l'amanite phalloïde.

Plus de 460 espèces et variétés de champignons peuvent être rencontrées au cours de l'automne. Une cinquante d'entre elles est comestible, plus de 300 sans intérêt, mais plus de 60 sont toxiques et 7 sont mortelles... et parmi ces champignons, de très nombreuses espèces se ressemblent et se confondent très facilement. La consommation des champignons sauvages peut ainsi présenter de très graves risques pour la santé du cueilleur imprudent.

Pour limiter de malencontreux accidents, ce petit livret présente les principaux champignons comestibles que les amateurs peuvent cueillir (pages paires de la page 4 à 14), leurs confusions (pages impaires de la page 5 à 15) ainsi que les espèces mortelles et toxiques fréquemment rencontrées dans la forêt du Gâvre au cours de l'automne (pages 16 et 17).

Description et légendes

Chaque espèce est désignée par son nom français écrit en **rouge si mortelle**, **orange si toxique**, noir si sans intérêt, **vert si comestible ou comestible cuit uniquement**. Le nom latin est fourni, écrit en *noir et italique*. Un synonyme du nom latin peut être ajouté entre parenthèse.

Certaines descriptions dans le texte sont accompagnés de numéros qui renvoient à des éléments observables désignés par des flèches sur l'illustration du champignon concerné. D'autres éléments sont mis en gras dans le texte. Ces caractères sont déterminants pour différencier ces espèces avec leurs confusions.

Des éléments de vocabulaire descriptif sont présents page 19 pour aider le lecteur.



Mortel



Toxique



Sans intérêt



Comestible



Comestible cuit,
toxique cru

Principaux champignons comestibles



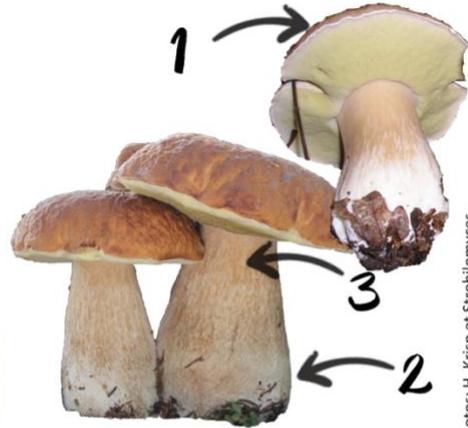
Cèpe de Bordeaux

Boletus edulis

Description : mesure jusqu'à 20cm. Chapeau crème à marron, avec un **liséré fin blanc** en bordure du chapeau (1). Pores blancs à jaunes, verdâtres en vieillissant, qui ne changent pas de couleur au toucher. Pied **obèse** (2) blanc, plus foncé en haut, avec un réseau blanc complet (3) sur le haut du pied.

Habitat : pousse sous feuillus, surtout sous chênes.

Ce fameux champignon ne doit pas être confondu avec les autres bolets, notamment le **bolet châtain**, toxique et le **bolet amer**, immangeable. Il convient aussi de le différencier du **bolet chicorée**, au pied entièrement rouge, et du **bolet des bouviers**, entièrement jaune.



Photos: H. Krisp et Strobilomyces.



Cèpe bronzé

Boletus aereus

Description : mesure jusqu'à 20cm. Chapeau brun à marron foncé, plus sombre que celui du cèpe de Bordeaux. Pores blancs à jaunes, voire verdâtres en vieillissant. Pied **obèse** brun voire marron, plus clair en haut, avec un réseau blanc complet sur le haut du pied.

Habitat : pousse sous feuillus, surtout sous chênes.

Quatre bolets sont appelés les cèpes : le cèpe de Bordeaux et le cèpe bronzé, présentés ici, mais aussi le cèpe des pins et le cèpe d'été, qui sont aussi retrouvés en forêt du Gâvret.



Photo: Davide Puddu



Bolet bai

Imleria badia (syn. *Xerocomus badius*)

Description : mesure jusqu'à 20cm. Chapeau brun, marron, rappelant la couleur bai des robes de chevaux. Pores crème à jaune, **bleuissant fortement et immédiatement au toucher**. Pied brun-crème, trapu chez les jeunes spécimens, long et radicaire chez les formes adultes. Pied strié/marbré de brun sur fond jaune, excepté sur le **haut du pied qui s'éclaircit fortement** (1).

Habitat : pousse surtout sous pins, possible sous feuillus.



Photo: Tintling

Principaux champignons comestibles



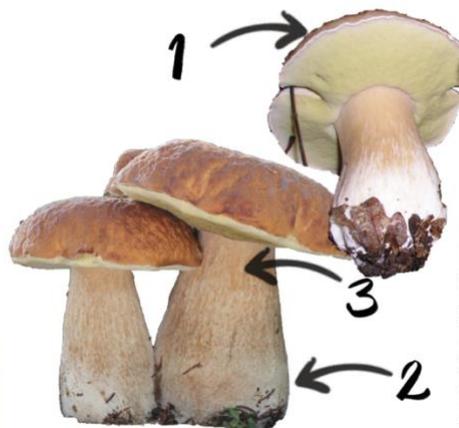
Cèpe de Bordeaux

Boletus edulis

Description : mesure jusqu'à 20cm. Chapeau crème à marron, avec un **liséré fin blanc** en bordure du chapeau (1). Pores blancs à jaunes, verdâtres en vieillissant, qui ne changent pas de couleur au toucher. Pied **obèse** (2) blanc, plus foncé en haut, avec un réseau blanc complet (3) sur le haut du pied.

Habitat : pousse sous feuillus, surtout sous chênes.

Ce fameux champignon ne doit pas être confondu avec les autres bolets, notamment le **bolet châtain**, toxique et le **bolet amer**, immangeable. Il convient aussi de le différencier du **bolet chicorée**, au pied entièrement rouge, et du **bolet des bouviers**, entièrement jaune.



Photos: H. Krisp et Strobilomyces.



Cèpe bronzé

Boletus aereus

Description : mesure jusqu'à 20cm. Chapeau brun à marron foncé, plus sombre que celui du cèpe de Bordeaux. Pores blancs à jaunes, voire verdâtres en vieillissant. Pied **obèse** brun voire marron, plus clair en haut, avec un réseau blanc complet sur le haut du pied.

Habitat : pousse sous feuillus, surtout sous chênes.

Quatre bolets sont appelés les cèpes : le cèpe de Bordeaux et le cèpe bronzé, présentés ici, mais aussi le cèpe des pins et le cèpe d'été, qui sont aussi retrouvés en forêt du Gâvret.



Photo: Davide Puddu



Bolet bai

Imleria badia (syn. *Xerocomus badius*)

Description : mesure jusqu'à 20cm. Chapeau brun, marron, rappelant la couleur bai des robes de chevaux. Pores crème à jaune, **bleuisant fortement et immédiatement au toucher**. Pied brun-crème, trapu chez les jeunes spécimens, long et radicant chez les formes adultes. Pied strié/marbré de brun sur fond jaune, excepté sur le **haut du pied qui s'éclaircit fortement** (1).

Habitat : pousse surtout sous pins, possible sous feuillus.



Photo: Tintling

Leurs confusions



Bolet châtain

Gyroporus castaneus

Description : mesure jusqu'à 10cm. Chapeau châtain roux à marron. **Pores larges** blanc crème se tâchant de marron (1). **Pied cylindrique creux** concolore au chapeau (2).

Habitat : pousse sous feuillus et sous conifères.

Ce petit bolet toxique ne doit pas être confondu avec les bolets comestibles. Son pied creux permet de le différencier facilement.

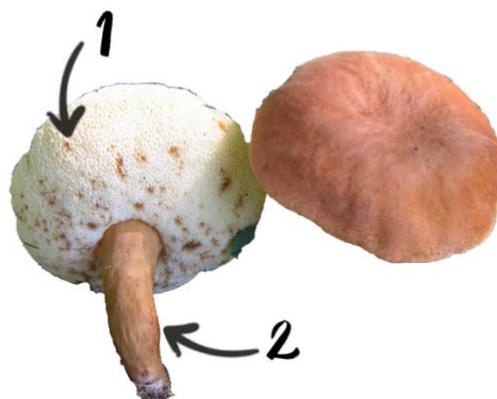


Photo: Herbert Baker



Bolet amer

Tylopilus felleus

Description : mesure jusqu'à 20cm. Chapeau brun à beige. Pores blancs à roses (1). **Pied massu beige** avec un **réseau sombre en relief** sur l'ensemble du pied (2).

Habitat : pousse surtout sous conifères.

Ce bolet n'est pas toxique, mais très amer, le rendant totalement immangeable. Ses pores roses et son réseau en relief permettent de le différencier facilement du cèpe de Bordeaux et autres bolets comestibles.



Photos : Bernd Gliwa et Björn S.

Principaux champignons comestibles



Bolet orangé

Leccinum aurantiacum

Description : mesure jusqu'à 20cm. Chapeau brun orangé. Pores blanc sale à crème, noircissant à la coupe/blessure. **Pied long et rugueux**, blanc crème à brun, recouvert de **mèches tombantes noires** (1), plus claires en haut du pied.

Habitat : pousse sous feuillus.

Il est conseillé de ne manger que le haut du pied et le chapeau du bolet orangé, le reste du pied ayant une consistance trop dure.



Photos: Dimitar Boevski et Jerzy Opiola



Nonnette voilée

Suillus luteus

Description : mesure jusqu'à 15 cm, généralement de petite taille. Chapeau visqueux brun châtain pouvant avoir une teinte brun-rouge. Pores crème/jaune. Pied fusiforme, séparé en deux par un **anneau blanchâtre à crème** (1). Au dessus de l'anneau, pied granuleux concolore aux pores. Sous anneau, pied blanchâtre tâché de brun.

Habitat : pousse sous pins.

L'anneau de la nonnette voilée est très caractéristique, seul bolet à anneau retrouvé au Gâvre. La cuticule de ce champignon étant très laxative, il conviendra de la retirer pour ne consommer que la chair.



Photo: Björn S.



Bolet à pied rouge

Neoboletus erythropus (syn. *Boletus e.*)

Description : mesure jusqu'à 20cm. Chapeau uni châtain marron voire gris. Pores jaunes à rouges, bleuisant fortement et immédiatement au toucher. Chair jaune bleuisant très fortement à la coupe. Pied trapu **recouvert de ponctuations rouges sur fond jaune** (1).

Habitat : pousse surtout sous feuillus.

Le bolet à pied rouge ne doit pas être confondu avec le **bolet chicorée**, toxique. Le bolet à pied rouge est un bon comestible mais doit être cuit à plus de 70°C pendant plus de 15 minutes avant toute consommation.



Photos: G. Chernievsky et Vlastni dilo

Leurs confusions



Bolet des bouviers

Suillus bovinus

Description : mesure jusqu'à 12cm. Chapeau brun-jaune visqueux même par temps sec, accumulant des déchets dessus (1). **Pores de grande taille et anguleux, légèrement décurrents** sur le pied (2), concolores au chapeau. Pied lisse beige, jaune.

Habitat : pousse sous pins.

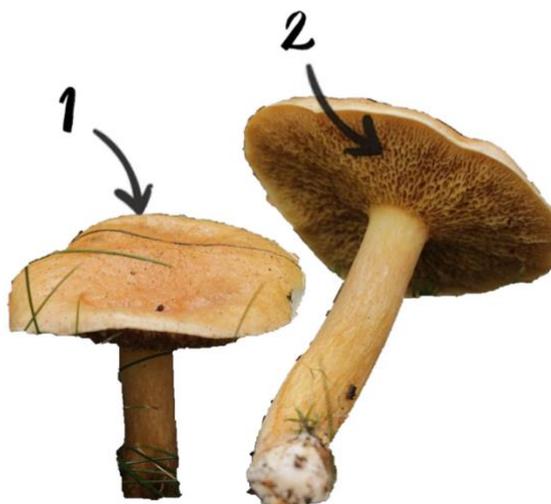


Photo: Björn S.



Bolet chicorée

Rubroboletus legaliae (syn. *Boletus l.*)

Description : mesure jusqu'à 20cm. Chapeau brun crème rosé, vieillissant vers un gris rosâtre. **Pores jaunes à rouges, bleuisant au toucher.** **Pied obèse rose à rouge**, avec un réseau rouge en haut. **Odeur de chicorée.**

Habitat : pousse sous chênes principalement.



Photo: Xth-Floor

Principaux champignons comestibles



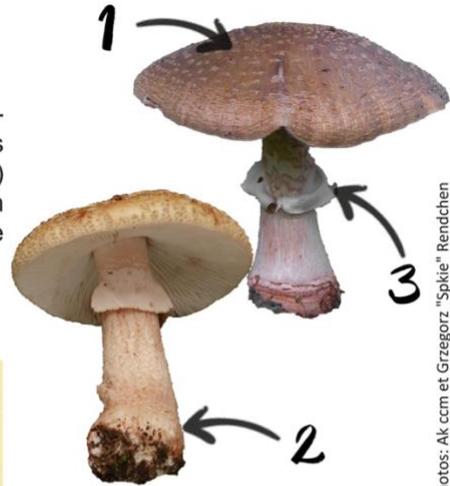
Amanite rougissante

Amanita rubescens

Description : mesure jusqu'à 16-17 cm. Chapeau brun-crème rougeâtre, souvent plus sombre au centre. Plaques blanches à brunes rougeâtres présentes sur le chapeau. (1) Lames blanches libres, maculées de rose. Pied crème à brun rougeâtre avec un **bulbe** à la base (2). Anneau blanc-crème strié juponnant. (3)

Habitat : pousse sous feuillus et sous conifères.

L'amanite rougissante ne doit pas être confondue avec l'**amanite panthère** et l'**amanite tue-mouche**, toutes les deux toxiques. L'amanite rougissante, aussi connue sous le nom de golmotte, est un bon comestible mais doit être cuit à plus de 70°C pendant plus de 15 minutes avant toute consommation.



Photos: Ak ccm et Grzegorz "Spkie" Rendchen



Coulemelle

Macrolepiota procera

Description : mesure jusqu'à 30 cm. Chapeau portant un **mamelon foncé** (1) et des **squames fines et régulières brunâtres** (2) sur un fond beige à brunâtre. Lames libres blanches. Pied beige **chiné**, à **aspect de peau de serpent** (3). **Double anneau coulissant** (4).

Habitat : pousse en lisière de bois de feuillus et en prairie.

La coulemelle ne doit pas être confondu avec l'**amanite phalloïde** et l'**amanite panthère**. Il est recommandé de ne la consommer que si son chapeau a un diamètre supérieur à une main d'adulte, la différenciant des petites lépiotes toxiques.



Photos: Norbert Nagel et Böhlinger Friedrich



Russule verdoyante

Russula virescens

Description : mesure jusqu'à 12 cm. **Chapeau vert pâle / vert-bleu craquelé** (1), laissant apparaître un fond crème. Lames blanches à crème. Pied concolore aux lames. Odeur désagréable de fromage apparaissant avec l'âge. **Champignon se cassant net comme de la craie à la manipulation**.

Habitat : pousse sous feuillus.

Ce champignon ne doit pas être confondu avec l'**amanite phalloïde**. L'aspect craquelé de son chapeau et sa chair cassant net permettent de le distinguer facilement.



Photos: Vihane

Leurs confusions



Amanite tue-mouches

Amanita muscaria

Description : mesure jusqu'à 20 cm. Chapeau rouge vif avec nombreuses verrues blanches floconneuses (1). Chapeau pouvant devenir jaune-orange et perdre ses verrues si intempéries. Lames libres blanches. Pied blanc à jaunâtre avec un anneau concolore au pied tombant en jupon. Volve blanche en bourrelets (2).

Habitat : pousse sous feuillus et conifères.

L'amanite tue-mouches, appelée aussi fausse-oronge peut perdre entièrement ses verrues et voir son rouge vif tourner à l'orange. Elle se confond alors avec l'amanite des Césars appelé aussi oronge, *Amanita caesarea*, comestible qu'il est possible de trouver l'été au Gâvre.



Photo: Vera Kratochvil.

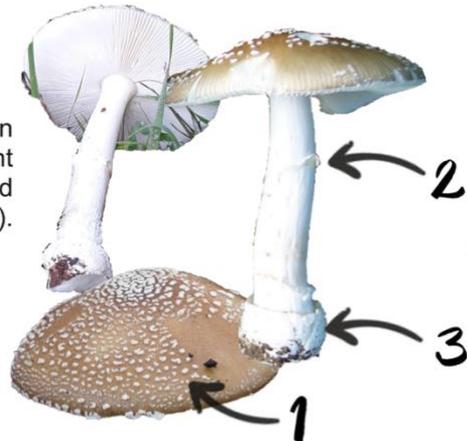


Amanite panthère

Amanita pantherina

Description : mesure de 5 cm à 15 cm. Chapeau marron brun voire beige avec des verrues blanches (1), pouvant disparaître avec le temps. Lames libres blanches. Pied blanc à crème. Anneau très fugace concolore au pied (2). Volve blanche en bourrelets (3).

Habitat : pousse sous feuillus.



Photos: B. Legay et Toffel.



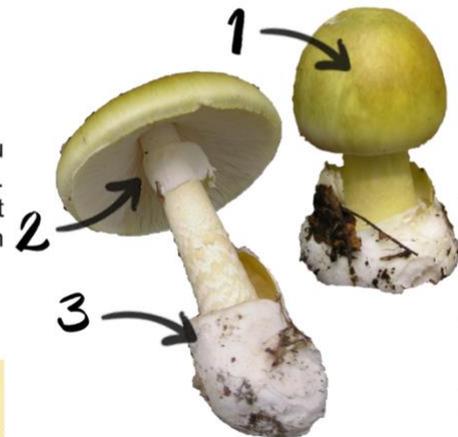
Amanite phalloïde

Amanita phalloides

Description : mesure de 5-6 cm jusqu'à 20cm. Chapeau crème à vert olive, à aspect de cheveux de nouveau-né (1). Lames libres blanches. Pied blanc à jaunâtre, avec aspect floconneux. Anneau blanchâtre crème tombant en jupon (2) et imposante volve en sac (3).

Habitat : pousse sous feuillus.

L'amanite phalloïde se reconnaît facilement avec son chapeau de couleur caractéristique et sa volve en sac. Cependant, jeune, son chapeau peut tendre vers un vert qui se rapproche celui de la russule verdoyante.



Photos: Archenzo et Krzysztof Siusarczyk

Principaux champignons comestibles



Russule vieux rose

Russula vesca

Description : mesure jusqu'à 10cm. Chapeau crème, saumon, rose vineux. Cuticule se séparant facilement et **laissant apparaître les lames**. Lames blanches, crème, se tâchant de brun en vieillissant. **Lames au toucher lardacé**. Pied blanc crème. Champignon se cassant net comme de la craie à la manipulation. **Peu d'odeur**.

Habitat : pousse sous feuillus.

La russule vieux rose ne doit pas être confondue avec les russules émétiques toxiques comme la **russule émétique du hêtre** ou la **russule émétique du bouleau** présentées page 11. D'autres russules de couleur rouge-rose sont présentes au sein de la forêt du Gâvre.



Photo: Irene Andersson



Lactaire délicieux

Lactarius deliciosus

Description : mesure jusqu'à 15 cm. Chapeau **givré** orangé avec fossettes et zones ocre concentriques (1). Chapeau pouvant se marquer de vert. Lames décurrentes jaune à rouge, se marquant d'orange vif. Présence d'un lait orange "jus de carottes". Pied pâle court et scrobiculé (2) d'aspect givré, marqué de tâches oranges.

Habitat : pousse uniquement sous pins.

Poussant dans les mêmes endroits, le lactaire délicieux ne doit pas être confondu avec le **lactaire à couleur de quietus**, non toxique.

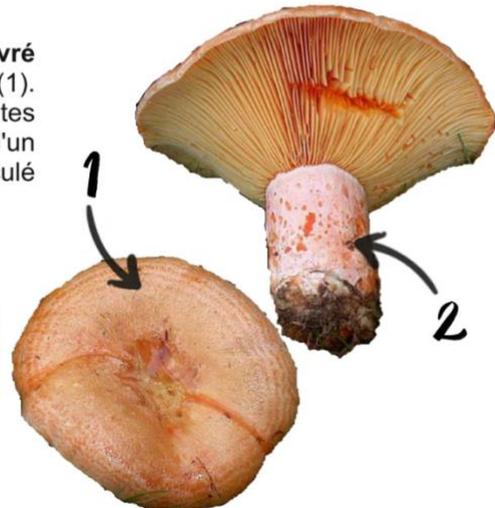


Photo: Gijvarsko Drustvo Nis

Leurs confusions



Russule émétique du hêtre

Russula mairei (syn. *R. fageticola*)

Description : mesure jusqu'à 8 cm. Chapeau rouge-rose. Possibilité de décoller la cuticule et d'observer dessous une chair blanche rosée. Lames blanches, pouvant jaunir avec l'âge. Pied blanc. Champignon se cassant net comme de la craie à la manipulation. Odeur de noix de coco.

Habitat : pousse surtout sous hêtres.

D'autres russules émétiques de couleur rouge se retrouvent en forêt du Gâvre, comme la russule émétique du chêne, *Russula silvestris* et la russule émétique, *Russula emetica*, qui pousse sous pins. Elles sont toxiques, mais contrairement à la russule émétique du hêtre, leur cuticule n'est pas pelable.



Photo: B. Legay



Russule émétique du bouleau

Russula betularum

Description : mesure jusqu'à 6 cm. Chapeau rose pâle, crème voire entièrement blanc avec l'âge. Possibilité de décoller la cuticule et d'observer dessous une chair blanche. Lames blanches. Pied blanc. Champignon se cassant net comme de la craie à la manipulation. Odeur de noix de coco.

Habitat : pousse surtout sous bouleaux.



Photos: James Lindsey et Anna Baykalova



Lactaire à couleur de quietus

Lactarius quieticolor

Description : mesure jusqu'à 7 cm. Chapeau givré, allant de gris à bleu-vert, ne portant pas ou peu de zones concentriques. Lames oranges pâles. Lait orange/brun peu abondant. Pied d'aspect entièrement givré sur fond légèrement orangé, avec pas ou peu de scrobicules.

Habitat : pousse uniquement sous pins.



Photo: A. Aguilera

Principaux champignons comestibles



Meunier

Clitopilus prunulus

Description : mesure jusqu'à 8 cm. Chapeau blanc cassé, crème d'aspect givré, mesurant de 2 à 10 cm de diamètre avec une **marge légèrement enroulée** (1). **Lames décurrentes** (2) de couleur blanche à crème, devenant clairement **rosées** avec l'âge. Chair fragile. Pied court concolore au chapeau. Odeur forte de farine. Sporée rose.

Habitat : pousse sous feuillus.

Le meunier peut être facilement confondu avec les clitocybes blancs toxiques, dont le **clitocybe du bord des routes**. Une sporée mettra fin à tout doute : la sporée du meunier est rose, celle des clitocybes blanche voire crème.



Photo: Eric Smith



Laccaire améthyste

Laccaria amethystina

Description : mesure jusqu'à 13 cm. Chapeau violet, vieillissant en perdant son intensité et tournant vers un gris violacé ou un rose pâle. **Lames violettes larges et espacées** (1), décurrentes par un filet, pouvant être soupoudrées de blanc. Pied violet prenant une teinte brune/blanchâtre en vieillissant. Odeur fruitée.

Habitat : pousse sous conifères et feuillus.

Le laccaire améthyste ne doit pas être confondu avec d'autres champignons violets comme le **cortinaire violet**. En vieillissant et perdant sa couleur violette nette, il peut être confondu avec la **mycène pure**.

Il est conseillé de ne manger que le chapeau de ce laccaire.



Photo: Petri Roponen

Leurs confusions



Clitocybe du bord des routes

Clitocybe rivulosa

Description : petit champignon mesurant jusqu'à 6 cm. Chapeau blanc givré formant des marbrures (1). Lames serrées adnées blanches à beiges. Pied concolore au chapeau. Odeur faible farineuse. Sporée blanche.

Habitat : pousse dans des endroits exposés, dans l'herbe.

Le clitocybe du bord des routes est un clitocybe blanc toxique. Nous retrouvons un autre clitocybe blanc toxique au Gâvre : le clitocybe des feuilles, *Clitocybe phyllophila*. Très proche du clitocybe du bord des routes, il pousse sous feuillus et conifères, en grande nombre.



Photo: Andreas Kunze



Mycène pure

Mycena pura

Description : mesure jusqu'à 8 cm. Chapeau blanc sale à saumon bleuté, avec marge striée radialement de gris et périphérie du chapeau plus claire. Lames serrées adnées blanches rosées. Pied blanc sale à saumon, légèrement massu (1), lisse, **fibreux qui se tord sans se rompre**. Odeur forte de rave.

Habitat : pousse sous feuillus et conifères.



Photo: Toffel



Cortinaire violet

Cortinarius violaceus

Description : mesure jusqu'à 14 cm. Chapeau violet, bleuté à sombre. Lames adnées serrées violettes marquées par la sporée rouille. Pied bulbeux (1) **pelucheux** (2) violet marqué par la sporée rouille. Odeur nette et spécifique.

Habitat : pousse sous feuillus principalement.

Ce champignon est à rejeter, même si non-toxique. Sa couleur violette peut amener à le confondre avec le laccaire améthyste, comestible.

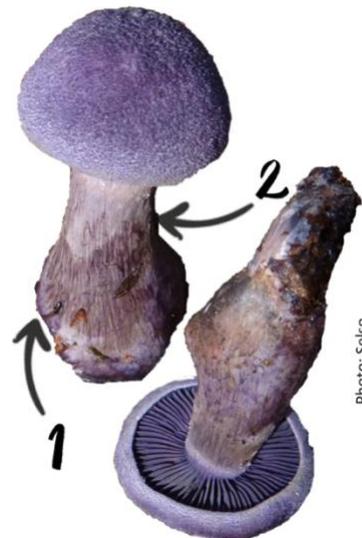


Photo: Selso

Principaux champignons comestibles



Chanterelle en tube

Craterellus tubaeformis

Description : mesure jusqu'à 20cm. Chapeau irrégulier crème, gris à châtain voire jaune. **Plis** bien marqués plus clairs que le chapeau, crème, gris, jaunâtre (1). Pied creux jaune pouvant être grisâtre.

Habitat : pousse principalement sous conifères.

Ce champignon présente un grand risque de confusion avec la **léotie lubrique**.

D'autres chanterelles sont retrouvées en forêt du Gâvre, comme la chanterelle sinueuse, *Craterellus sinuosus*, la chanterelle noircissante, *C. melanoxeros*, et la chanterelle jaune, *C. lutescens*.



Photo: Andreas Kunze



Girolle

Cantharellus cibarius

Description : mesure jusqu'à 15 cm. **Chapeau irrégulier** jaune vif à orangé, voire crème. **Plis** décourants (1), plus clairs que le chapeau et se ramifiant aléatoirement. Pied concolore aux plis. Odeur forte et agréable.

Habitat : pousse sous feuillus et conifères.

La girolle peut se confondre avec la **flamule pénétrante** et la **pholiote remarquable**, présentées page 15, et avec le faux-clitocybe lumineux, *Ompholatus olearius*, non retrouvé en forêt du Gâvre. Deux autres espèces de girolles, la girolle pâle, *C. palens*, et la girolle améthyste, *C. amethysteus*, sont rencontrées en forêt du Gâvre. Elles sont toutes les deux aussi réputées que la "vraie" girolle. La girolle se confond aussi avec la fausse-girolle, *Hygrophoropsis aurantiaca*, comestible peu réputée, retrouvée souvent en forêt du Gâvre.



Photo: Andreas Kunze



Pied de mouton

Hydnum repandum

Description : mesure jusqu'à 10 cm. Chapeau irrégulier charnu de couleur blanc sale crème à jaune-orangé. Aiguillons blanc sale à crème. Pied blanc sale excentré, plein, lisse court et épais, se marquant de jaune.

Habitat : pousse sous feuillus et conifères.

Très proche du pied de mouton, nous retrouvons le pied de mouton roux, *Hydnum rufescens*, très bon comestible aussi. Il se différenciera du pied de mouton par son pied central et généralement plus mince que celui du pied de mouton, et sa teinte entièrement rousse. Le pied de mouton n'a pas de réelle confusion.

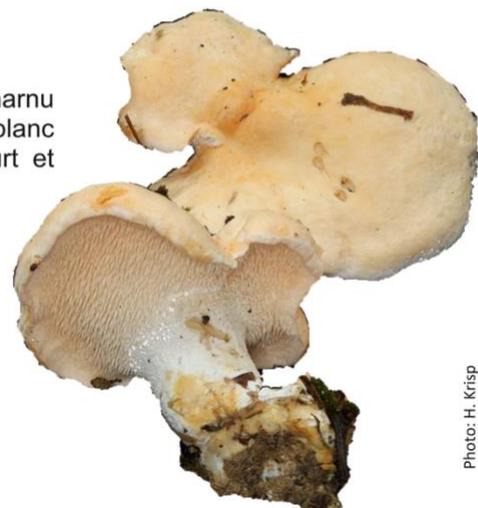


Photo: H. Krisp

Leurs confusions

✘ Léotie lubrique *Leotia lubrica*

Description : mesure jusqu'à 3 cm. Chapeau très arrondi, composé de plusieurs lobes (1), jaune à brun d'aspect visqueux. Pied jaune vif à verdâtre pouvant être ponctué de granulations blanches.

Habitat : pousse sous feuillus et conifères, souvent dans la mousse.

Ce champignon toxique ressemble à une petite chanterelle en tube, mais se différencie par l'aspect de son chapeau. Le risque de confusion est d'autant plus grand que les deux champignons poussent dans les mêmes milieux.



Photo: Andreas Kunze

✘ Flamule pénétrante *Gymnopilus penetrans*

Description : mesure jusqu'à 6 cm. Chapeau roux brunâtre avec la périphérie plus claire. **Lames** fines et échancrées (1), couleur beige à jaune et se piquant de rouille. Pied plus foncé que le chapeau.

Habitat : pousse sur du bois de résineux.



Photo: Strobilomyces

✘ Pholiote remarquable *Gymnopilus spectabilis*

Description : mesure jusqu'à 15 cm. Chapeau jaune à brun-roux fibrilleux, pouvant atteindre de grandes dimensions, jusqu'à 35 cm de diamètre. **Lames** adnées et/ou échancrées de couleur rouille (1). Pied concolore au chapeau avec un anneau membraneux strié de couleur rouille (2).

Habitat : pousse en touffes sur du bois de feuillus.

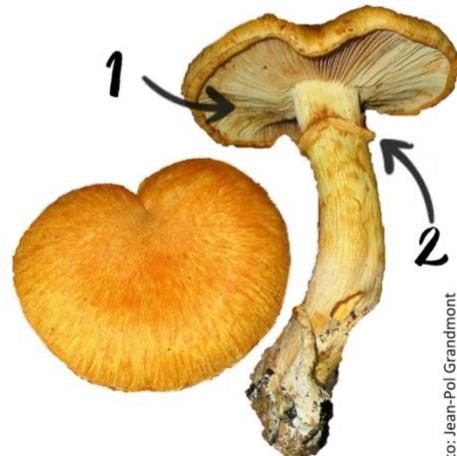


Photo: Jean-Pol Grandmont

Autres champignons mortels



Amanite vireuse

Amanita virosa

Description : mesure de 5-6 cm jusqu'à 20 cm. Chapeau blanc sale / crème. Lames libres blanches serrées. Pied pelucheux blanc portant un anneau tombant en jupon fragile, souvent en lambeaux. Présence d'une volve en sac couleur crème/beige clair, pouvant être légèrement rosâtre. Odeur désagréable.

Habitat : pousse sous feuillus et résineux.

La variété à pied lisse, *Amanita virosa* var. *levipes*, est retrouvée aussi. Elle se caractérise par un pied lisse et épais et un chapeau asymétrique.



Photo: Christian Frund



Galère marginée

Galerina marginata

Description : mesure de 2 à 8 cm. Chapeau brun orangé lisse et gras au toucher. Lames adnées de couleur crème à brune. Pied fibrilleux gris à brun, avec un petit anneau et des mèches claires. Odeur farineuse.

Habitat : pousse en groupes sur débris ligneux de conifères.

La galère d'automne, *Galerina autumnalis*, est aussi présente en forêt du Gâvre. Elle est très proche de la galère marginée et est aussi responsable d'intoxications mortelles.



Photo: Strobilomyces



Cortinaire très joli

Cortinarius speciosissimus

Description : mesure jusqu'à 12 cm. Chapeau brun-roux, conique jeune et s'étalant avec l'âge. Lames échancrées, espacées couleur rouille. Pied brun-rouge, avec présence de mouchetures, surtout au centre.

Habitat : pousse sous feuillus.



Photo: Rand Workman

Autres champignons toxiques fréquents

Paxille enroulé *Paxillus involutus*

Description : champignon pouvant atteindre un diamètre de 20 cm. Chapeau convexe lisse, de couleur châtain, brun à rouille et se tâchant. Marge du chapeau fortement enroulé, se déroulant en vieillissant. Lames décourrentes blac sale, crème à rouille, se tâchant de marron/noir au toucher, et se détachant très facilement en les grattant à la base du pied. Pied court couleur crème à rouille. Odeur fruitée agréable.



Photo: Joansfr

Habitat : pousse sous feuillus et sous conifères.

Hypholome en touffes *Hypholoma fasciculare*

Description : mesure jusqu'à 13 cm. Chapeau brun orangé au centre, jaune à jaunâtre en périphérie, pouvant prendre une teinte verte en vieillissant. Lames serrées jaunes à reflet verdâtre. Pied jaune, plus sombre à sa base.



Photo: Dick Culbert

Habitat : pousse en touffes en envahissant de grandes surfaces de bois morts et de souches.

Scleroderme commun *Scleroderma citrinum*

Description : masse quasi-sphérique, blanchâtre à orangé, généralement jaune, portant des squames brunes. Diamètre de 3 à 15 cm. Pied quasiment inexistant. Odeur désagréable de caoutchouc.

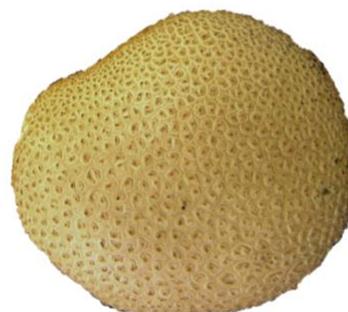


Photo: Herbert Baker

Habitat : pousse sous feuillus et sous conifères.

Rappel aux cueilleurs de champignons

En cas de signes d'intoxications, contacter immédiatement par téléphone le 15 ou le centre antipoison de votre région*

Le ramassage de champignons étant une activité ayant lieu dans un écosystème particulier et pouvant amener à des intoxications, il convient de respecter certaines règles élémentaires :

- Faire vérifier vos récoltes auprès d'un pharmacien ou d'une association mycologique
- Apprendre à reconnaître les champignons comestibles recherchés et leurs confusions
- Être attentif à tous les détails du champignon et particulièrement les éléments fugaces (présence d'un anneau fragile ou de flocons absents sur le spécimen observé, par exemple)
- Ramasser uniquement ce que l'on va consommer
- Ne pas ramasser en grande quantité un champignon que l'on ne connaît pas
- Ne pas détruire les spécimens qui ne sont pas ramassés
- Prélever les champignons entièrement, en gardant le pied complet
- Utiliser un panier à fond plat ou un cageot pour la récolte
- Ne pas utiliser de sac plastique favorisant le pourrissement et le mélange des espèces
- Séparer les champignons par espèce au sein du panier ou cageot
- Vérifier chaque champignon ramassé, un par un
- Ne pas consommer les champignons crus
- Ne consommer que des champignons jeunes et sains
- Se laver les mains après la récolte
- Prendre une photo de l'ensemble des champignons allant être consommés, pour aider l'identification des espèces en cas d'intoxication
- Ne pas consommer un champignon sans l'avoir identifié clairement
- Conserver les champignons dans le bac à légumes du réfrigérateur au maximum 2 jours après cueillette

Il est dans tous les cas nécessaire de rappeler que les champignons ne doivent pas être considérés comme des aliments, mais comme des condiments et qu'il conviendra de ne les consommer qu'en petite quantité, bien cuits et jamais de manière répétée.

Un arrêté préfectoral du 17 août 2016 encadre la cueillette des champignons au sein de la forêt du Gâvre. Nous listons ici les principaux points :

- Le ramassage est autorisé tous les jours de l'année à l'exception des jeudis du 1er juin au dernier jour du mois de février de chaque année (correspondant à la période de chasse), de 9 h jusqu'à la tombée de la nuit
- La récolte ne peut excéder 5 kg de champignons par jour par personne, et 10 kg par groupe de plus de 3 personnes
- La cueillette est interdite dans les parcelles où les arbres mesurent moins de 1,8 m
- La destruction des champignons et l'arrachage de la mousse ou de la litière recouvrant le sol sont interdits
- Seul un ramassage manuel est autorisé, possible avec un couteau

*: centre antipoison d'Angers (02 41 48 21 21), centre antipoison de Rennes (02 99 59 22 22)

Vocabulaire descriptif des champignons

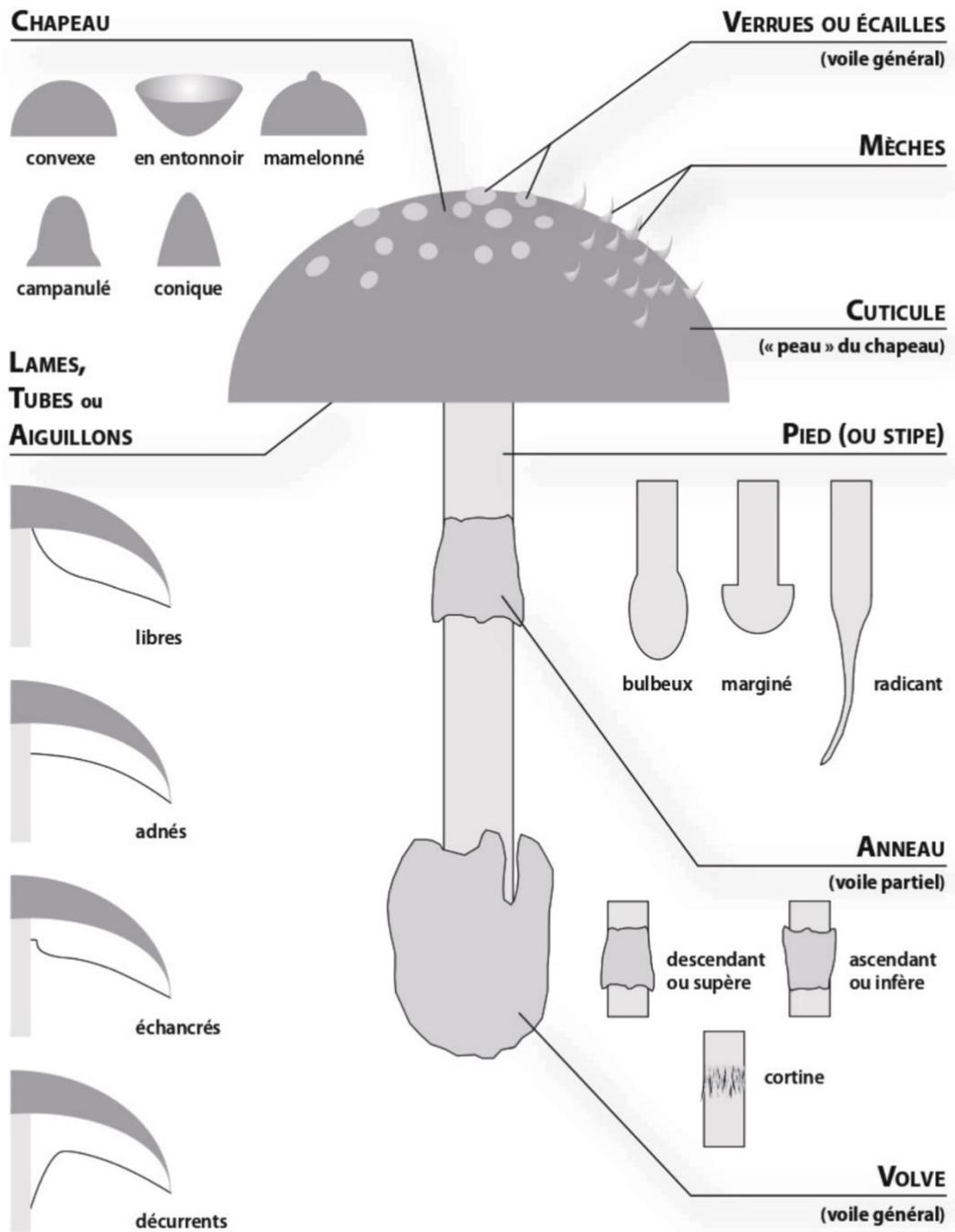


Schéma tiré des panneaux didactiques de la Société mycologique de France (voir p. 1085) avec l'aimable autorisation de son auteur G. Eyssartier.



La récolte des cèpes en forêt du Gâvre, carte postale datant de 1907

Photo de couverture: Jean-Louis Potin

Brochure réalisée par Benjamin Legay dans le cadre de la thèse de Pharmacie : "La cueillette des champignons en forêt domaniale du Gâvre en automne : espèces d'intérêt, prévention et réalisation d'un document informatif" (Université de Nantes, 2020)

Disponible à l'adresse : <http://www.sudoc.fr/252967755>

Version 02/2021. CC-BY-NC-SA



