

RUBRIQUE DE MYCOLOGIE MÉDITERRANÉENNE

2

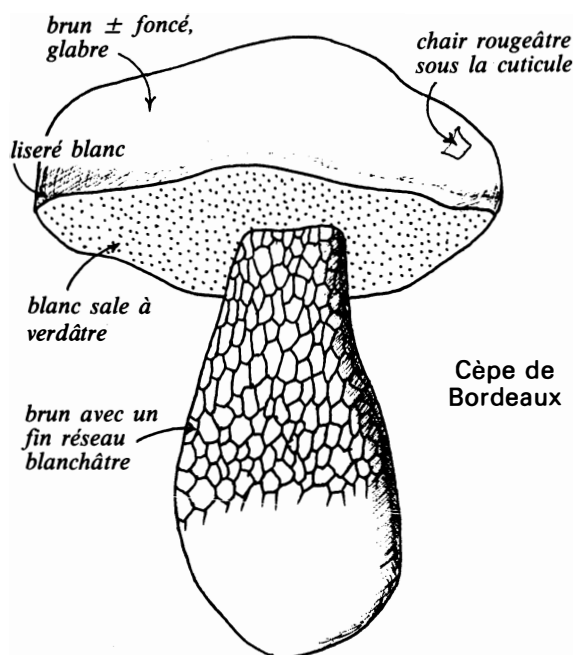
Les meilleurs et plus toxiques champignons des Cévennes (Espinouse, Aigoual,...) et d'un peu toutes les montagnes méditerranéennes

par **Georges CHEVASSUT***,
Claude ANDARY**,
Jean-Pierre RASCOL**,
Jean Louis ROUSSEL**
avec la participation de
Jean MOUTET***
et de **Joseph JERPHANION******

- * Ecole nationale supérieure
agronomique de Montpellier,
Laboratoire de biologie et pathologie végétales.
9, place Viala
34060 Montpellier cedex
- ** Faculté de Pharmacie
34 000 Montpellier
- *** 6, chemin de la Madrague
34710 Castellan-le-lez
- **** Rue des Écoles
34190 Ganges

III. — Liste des espèces

A. — Les meilleurs



Le cèpe de Bordeaux

Boletus edulis

Peu de gens savent qu'il existe en réalité quatre Cèpes comestibles du groupe *edulis*. Nous n'allons voir que les trois premiers, seuls, poussent à l'Aigoual (le quatrième, aimant la chaleur, se trouve en plaine).

Le premier de la liste, le Cèpe de Bordeaux (ou Cèpe comestible ou Cèpe d'automne) se reconnaît à son chapeau glabre (sans poils) présentant une marge qui s'éclaircit en devenant rarement blanchâtre (var. *albus*) ou jaune vif (var. *citrinus*) mais avec toujours un liseré blanc, débordant, régulier, d'1 mm et, en outre, une chair rougeâtre sous la cuticule. Par ailleurs, le chapeau est brun ou bai plus ou moins foncé, les pores blanc sale à verdâtre, le pied obèse, brun (de la couleur du chapeau), avec un fin réseau blanchâtre, le plus souvent effacé dans le 1/3 inférieur.

Au point de vue gastronomique, ces quatre Cèpes sont tous d'égale et excellente qualité et très vivement recherchés par les amateurs.

Ecologie

Le Cèpe de Bordeaux apparaît début septembre d'abord dans les Châtaigniers puis en octobre (parfois même début novembre) dans les Hêtres et les Résineux. On peut le voir dans les landes découvertes, à proximité des ruisseaux et de la forêt ainsi que dans les bois, notamment dans les clairières, sur les pistes, les talus, aux lisières, toujours cachés (ils sont tellement recherchés qu'il est rare d'en voir un qui ne soit pas protégé), sous les Genêts, les Genévriers, les repousses diverses, ou les litières de feuilles, de mousse, les tapis de branches au ras du sol, les herbes...

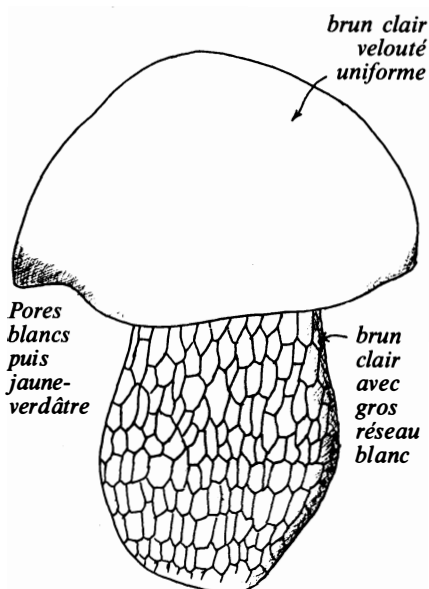
Mais il abonde le plus, non pas dans ces vieilles forêts qui semblent « fatiguées », manquer de lumière et d'humidité, mais au contraire dans des jeunes forêts, établies depuis une vingtaine d'années, à base de Résineux, très accessibles à la chaleur et à l'humidité. Le Cèpe est alors enfoui dans une végétation très dense de Bruyères, de Myrtilles, d'herbes, il est abrité sous les branches basses qui recouvrent le sol, ce qui le protège des intempéries d'un hiver précoce.

C'est probablement le Cèpe qui reste le dernier en montagne, jusqu'aux premiers grands froids.

Le Cèpe réticulé

Boletus reticulatus

Le deuxième, le Cèpe réticulé ou Cèpe d'été, s'individualise par son chapeau velouté, sa chair blanchâtre sous la cuticule et son pied réticulé (avec un réseau) assez profondément jusqu'à la base. Par ailleurs, le chapeau de 10-20 cm est souvent gercé, tomenteux, poilu, velouté et écaillé,



Cèpe réticulé

ocracé ou brun clair (plus pâle que *B. edulis*), mais la teinte est uniforme sur tout le chapeau (pas de liseré blanc à la marge). Les pores sont blancs puis jaune-vertâtre. La chair, moins ferme, est blanche avec une légère teinte jaune sous les tubes. La saveur est un peu sucrée.

Excellent comestible (à l'égal des trois autres).

Ecologie

C'est nettement le plus précoce des Cèpes puisqu'il peut apparaître dès fin mai, parfois jusqu'à fin juin, dans les Châtaigniers des collines, notamment dans les clairières bien exposées au soleil comme aux averses, parmi les jeunes Fougères, les genêts en fleurs, ou les pâturages autour des îlots de Châtaigniers, jusqu'à la limite de ces derniers.

En juin et juillet, les sorties peuvent se faire dans des zones plus élevées, dans les grandes clairières chaudes, sur les pentes ensoleillées où les ruisseaux maintiennent l'humidité, autour des bouquets de Hêtres, de Pins à crochets, parmi les Bruyères, les Genêts et les Genévriers. Les poussées ne durent pas très longtemps durant cette période.

Puis il sort à nouveau, après quelques pluies, fin août-début septembre dans les Châtaigniers des collines ainsi qu'en montagne où il y a, certaines années, des sorties importantes dans les mêmes endroits, clairières, qu'en juin-juillet et surtout dans les jeunes et denses forêts de Résineux, parmi les Bruyères et les Myrtilles garnissant les lignes. Il se trouve rapidement envahi de vers et disparaît vers la mi-septembre.

Le Cèpe des pins de montagne

Boletus pinicola

Le troisième, le Cèpe des Pins de montagne ou Cèpe acajou, a un chapeau également velouté mais d'une belle couleur brun-grenat ou rouge-vineux ou acajou, orné au bord d'un tomentum blanc-pruineux peu adhérent. La marge est souvent ridée; les pores blancs puis plus ou moins rouille; la chair ferme, blanche, le pied obèse jaune-rougeâtre ou roux foncé, à réseau blanchâtre sur fond rougeâtre, presque jusqu'à la base.

Excellent comestible également

Ecologie

En juin, il pousse, si les conditions sont favorables, pluie et ensoleillement (pas trop de vent ni de chaleur), sur les versants bien exposés des collines, dans les Châtaigniers où il voisine parfois avec *B. reticulatus*.

En juillet, on le trouve un peu plus haut, au niveau des Hêtres, en lisière des bois, sur les pistes, les talus, à proximité des ruisseaux, aux endroits ensoleillés.

De fin août à fin septembre, il revient dans les Châtaigniers des collines, d'abord au début en même temps que *B. reticulatus* puis, quand ce dernier a disparu, avec *B. edulis*. Les sorties cessent peu à peu pour apparaître en montagne jusqu'à mi-octobre dans les Hêtraies clairiérées mêlées de Pins à crochets, d'Épicéas, parmi les Framboisiers, les Myrtilles, les Bruyères, les Genêts, les repousses des Hêtres.

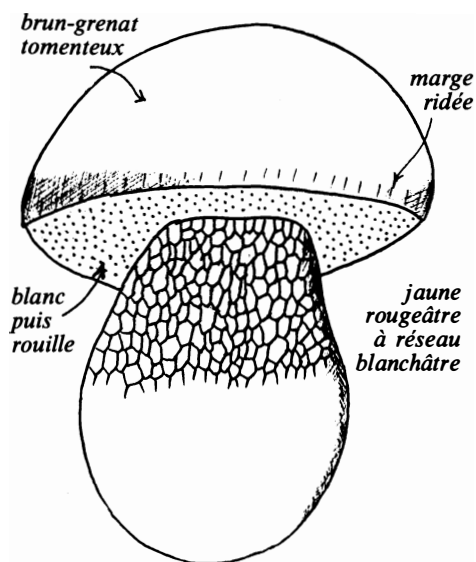
Les poussées sont particulièrement abondantes dans les jeunes et denses forêts alors qu'elles sont faibles et rares dans les anciennes forêts de Hêtres purs.

Il disparaît habituellement dans la deuxième quinzaine d'octobre, avant *B. edulis* semble-t-il, mais il résiste assez bien aux premiers froids (tant que le vent ne se met pas de la partie...).

Le Cèpe tête de nègre

Boletus aereus

Ce Cèpe a la même taille et la même forme que les trois autres Cèpes; sa surface est veloutée, sa chair sous-cuticulaire blanche, comme chez le Cèpe réticulé. Mais il s'en distingue aisément, d'une part, par la couleur bistre sombre, presque noir, — d'où son nom populaire de « tête de nègre » — du chapeau et, d'autre part, parce qu'il laisse apparaître, lors de la croissance, un fond ocracé sur lequel s'étendent de vastes et irrégulières plages d'un brun sépia, ce qui lui communique un aspect comme marbre; il ne montre aucun ton rougeâtre ou grenat (ce qui le sépare du Cèpe des Pins). Les tubes sont arrondis sur le pied, les pores petits, d'abord blanc grisâtre, puis jaune verdâtre. Le pied est typiquement obèse, robuste, souvent plus coloré que chez les autres Cèpes, nettement brûnat, avec, en haut, un réseau d'abord blanc puis



Cèpe des pins de montagne

brunâtre. La chair est épaisse, très ferme, blanche partout, d'odeur et de saveur agréables.

C'est un comestible de premier ordre, meilleur peut être encore que le Cèpe de Bordeaux, parce que sa consistance est plus ferme.

Ecologie

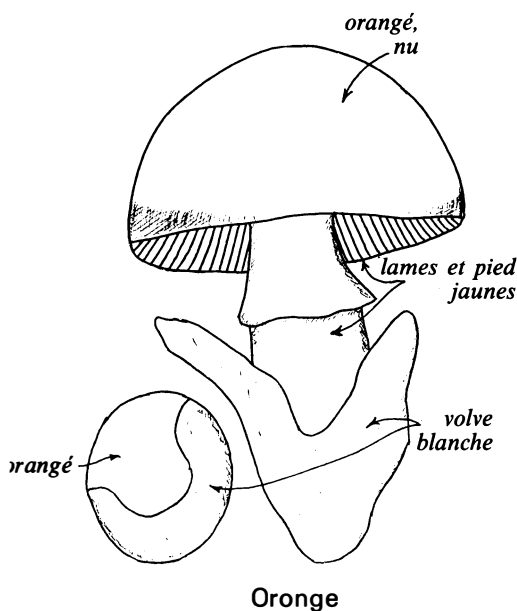
C'est le plus méridional et le plus thermophile des quatre Cèpes. Il pousse en été et en automne et préfère les Feuillus : Chênes verts, Chênes pubescents, Châtaigniers... Il aime bien les broussailles, les taillis clairs, la crête des collines, les coupes.

L'Oronge

(= Amanite des Césars)
Amanita caesarea

Elle est facile à reconnaître à son grand chapeau (8-18 cm) d'une magnifique couleur **orangée** uni, nu; des lames, un pied et un anneau **jaunes**, la base du pied étant entourée par une grande volve membraneuse, tenace, **blanche**.

C'est un **excellent comestible** (un des meilleurs champignons) avec une chair fine et parfumée de première qualité. Mais, attention, comme toutes les Amanites, elle est rapidement putrescible, il faut donc la consommer très fraîche et sans attendre.



Ecologie

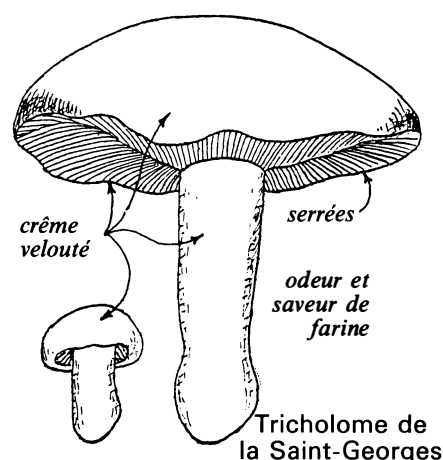
Espèce thermophile qui aime la chaleur, on la rencontre dans les zones basses du Parc, dans les coteaux et collines, sous les Chênes verts, les Chênes pubescents et les Châtaigniers, dans des bois clairs, parfois dans les bois touffus, sur sols siliceux et acides. Elle est toujours très localisée et à sortie fort capricieuse (abondante ou rare selon les années). On la rencontre en compagnie de l'Amanite panthère et de l'Entolome livide.

Tricholome de la Saint-Georges

(= vrai Mousseron)
Calocybe gambosa
(= *Lyophyllum georgii*)

Ce « royal » champignon est assez facile à reconnaître à sa taille assez grande (5-15 cm), à sa couleur générale (chapeau, lames, pied, chair) **crème** plus ou moins grisâtre ou rosâtre avec un aspect doux et velouté comme un peu de chamois (la marge du chapeau est enroulée), à ses lames **serrées** et très étroites, à sa chair très épaisse, à forte odeur et saveur de **farine fraîche**.

Comestible de tout premier ordre, le meilleur des champignons d'après certains auteurs, avec une chair à goût très prononcé qui se prête à toutes sortes de préparations culinaires.



Ecologie

Très particulière : il vient, le plus souvent au **printemps** (plus rarement en automne) dans les **prairies** calcaires où il forme des « ronds de sorcière », ou dans les buissons, les haies... où il n'est pas facile à découvrir, très fidèle toutefois à ses stations (prairies des Causses, parfois des Cévennes).

Truffe du Périgord

Tuber melanosporum

La célèbre Truffe se présente comme un petit **tubercule** ferme, de couleur noirâtre ou brun très sombre, de 2 à 5 cm, irrégulier, un peu comme une pomme-de-terre, parfois en forme de rein. L'extérieur est hérissé de verrues pyramidales contigües à six pans, cannelés longitudinalement et mesurant 3-5 mm.

En le coupant, on aperçoit une chair d'abord blanche, qui passe au rougeâtre et enfin au brunâtre ou au noirâtre violacé; elle est parvourue de veines bien marquées, blanches, encadrées de deux lignes translucides. L'odeur est très forte, aromatique.

C'est un **remarquable comestible**, très aromatique, fort recherché et apprécié surtout comme condiment.

Ecologie

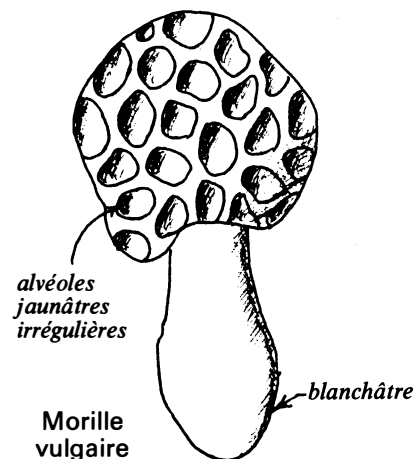
Ce « diamant noir » est souterrain, il pousse principalement dans ou à proximité des bois de Chênes (Chêne vert, Chêne pubescent, Chêne Kermès) mais aussi sous d'autres essences; avec un sol calcaire, bien aéré, peu profond, à sous-sol perméable. Il est détecté soit par une mouche spéciale, soit, le plus souvent, par un chien truffier (1).

Morille vulgaire

Morchella vulgaris
(= *M. esculenta*)

Champignon également populaire, cette morille s'individualise par la forme ronde puis **oblongue** du chapeau, creusé d'**alvéoles** très irrégulières rappelant une éponge (les côtes se désorganisant en prenant une arête aiguë) ainsi que par sa couleur au début gris noirâtre puis gris cendré à **jaunâtre** chez l'adulte (haut de 5-15 cm). Le pied est irrégulièrement cylindrique, souvent cabossé, plus ou moins épais à la base, blanchâtre ou crème plus ou moins roussâtre (plus clair que le chapeau). La chair a la même couleur que le pied; le chapeau est creux à l'intérieur. L'odeur est agréable mais faible.

C'est un **excellent comestible**, extrêmement recherché, se prêtant à de nombreuses préparations culinaires : farcie, à la crème, dans le jus autour d'un rôti, elle fait rêver le gastronome. Il faudra toutefois la consommer bien cuite et pas en trop grande quantité.



Ecologie

Précoce et printanière (avril à mai) comme toutes les Morilles, on peut la trouver en lisière des forêts (sous les Ormes et les Frênes), dans les petits bois isolés au milieu des champs, au bord des talus bien exposés, dans l'herbe ou dans les haies, le long des rivières ou des ruisseaux, dans les décombres etc...

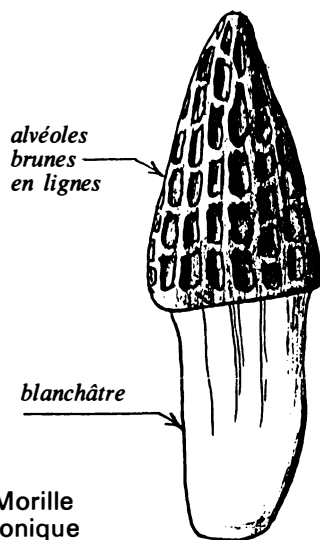
(1) Cf. Forêt méditerranéenne, t. 1, n° 2, p. 147. La trufficulture, un or noir pour la région méditerranéenne, par J. Grente et G. Chevalier (N.D.L.R.).

Morille conique

Morchella conica

Trois caractères séparent cette Morille de la *M. vulgaire* : la forme générale beaucoup plus **conique** mais plus trapue, (la hauteur n'étant que trois fois environ supérieure à la largeur); la couleur plus **foncée** (bistre noirâtre); enfin les alvéoles plus **régulières**, symétriques, disposées en séries longitudinales (presque carrées ou rectangulaires). La chair a une odeur double de pommes et un peu de miel.

Aussi **bon comestible** que la *M. vulgaire*, sa chair est tendre et parfumée, elle se prête aux mêmes préparations culinaires.



Ecologie

On peut la rencontrer au mois d'avril, mai et début juin, vers 1 000 m, sous les **conifères** et en sol acide, sur le rebord des talus bien exposés, au voisinage d'Épicéas plus ou moins mélangés à des Hêtres, ou encore dans les sentiers heureux et leurs abords, le long des rives des ruisseaux et des rivières.

Coprin chevelu

Coprinus comatus

Ce beau champignon tout **blanc** se reconnaît aisément et de loin dans les prés et pelouses par sa couleur et sa **forme cylindrique élevée** (mesurant jusqu'à 15 à 22 cm de haut). Le chapeau 2-3 cm de large, un peu crème au sommet, est orné d'une foule de **mèches**, de fibrilles, de peluches, groupées en écailles à pointe plus ou moins libre. Il garde longtemps cette forme de cloche allongée et enfin, à la maturité, il se teinte de rose ou de violacé vers les bords et finit par s'ouvrir en se liquéfiant; sa marge se sillonne alors et se retrousse. Les lames sont libres, minces, blanches, puis rosées, finalement noires et **déliquescentes**. Le pied, très élevé (10-16 x 1 - 1,5 cm), se renfle en **bulbe** à la base, de laquelle naissent parfois

des radicelles; sa couleur est blanche et sa surface finement fibrilleuse pelucheuse, puis nue; il porte un **anneau** blanc, étroit, mobile. La chair est peu épaisse, blanche, sans odeur particulière.

C'est un **comestible très délicat** (il est particulièrement délicieux quand on l'accommode avec de la crème), à condition qu'on le consomme jeune, avant l'amorce de la déliquescence, et le jour même de la cueillette.

Ecologie

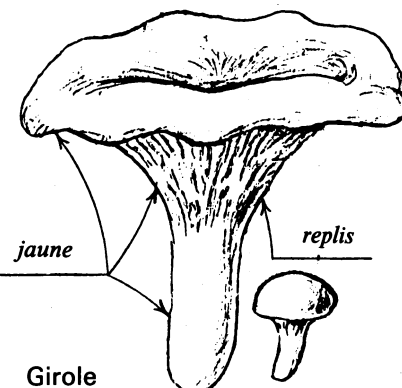
Il se rencontre, dès le début de l'été et en automne, surtout sur les terrains gras, les décombres, les champs, les jardins, le long des routes, parfois aussi en cœur de la forêt. Il est assez commun.

La chanterelle commune ou girole

Cantharellus cibarius

Très belle espèce, charnue, compacte, d'une même couleur **jaune** d'œuf, avec un chapeau convexe puis étalé et un peu déprimé, mat, présentant, à la face inférieure, un hyménium (basides et spores) fertile porté par des plis (et non des lames) épais et arrondis, fourchus et reliés par des petites veines. Le pied est plein, nu, atténué en bas. La chair est épaisse, ferme, peu putrescible, très rarement véreuse, savoureuse et agréablement parfumée.

Champignon parmi les plus populaires, il est à peu près unanimement apprécié, se prêtant facilement à toutes sortes de préparations culinaires. On peut le faire, par exemple, au naturel (à l'huile d'arachide, à l'huile d'olive ou au beurre), à la crème, à l'ail et au persil, à l'oignon, en sauce ou autour d'un rôti, en omelette etc... et même en condiment (au vinaigre). Il faut la cuire longtemps, et **ne jamais la consommer en trop grandes quantités**, ce qui provoquerait quelques troubles gastro-intestinaux.



Ecologie

C'est certainement l'un des plus ubiquistes des champignons, s'accommodant un peu de toutes les stations, de toutes les altitudes et de tous les arbres (Feuillus ou Résineux).

Il est souvent très précoce et peut apparaître, à la suite des pluies, dès le mois de mai ou juin, en poussées parfois massives et abondantes. Les poussées se prolongent tout l'été et tout l'automne. Les carpophores viennent souvent en troupes, de préférence dans la mousse ou sous les feuilles qu'il faut écarter délicatement pour découvrir le premier exemplaire qui « annonce » toute la famille groupée autour. On se gardera (comme le font hélas certains « vandales ») d'utiliser pour cette opération un **rateau**, ce qui a pour résultat de saccager irrémédiablement le terrain en détruisant le fin mycélium et en annulant toute sortie future de nouvelles chanterelles. Signalons qu'elles choisissent parfois les endroits clairs et aérés et qu'elles marquent une certaine préférence pour les sols **siliceux et acides**.

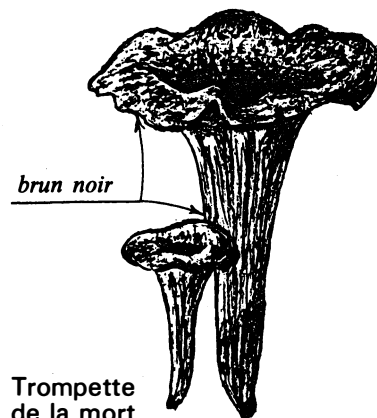
La trompette de la mort

(= Craterelle, Corne d'abondance, Champignon noir)

Craterellus cornucopioides

Cette chanterelle est très facile à identifier à sa couleur uniforme terne, sombre, d'un gris brunâtre à **gris noirâtre** et sa forme mince en **entonnoir** ou **trompette**, ou corne profonde (3-8 cm), irrégulière, dont les bords sont plus ou moins sinueux. La face inférieure ou externe (*Hyménium* fertile) est gris cendré, lisse ou marquée de petites rides entrelacées. Le pied, tubuleux, est atténué vers le bas. La chair, grisâtre, est très mince, légèrement coriace, peu putrescible, non véreuse, à odeur faible mais à **savoir forte**.

Excellent comestible, elle est très appréciée des connaisseurs qui recherchent son arôme puissant (surtout à l'état sec). Elle est en effet relativement peu consommée à l'état frais, sa chair étant assez fortement tenace et presque trop parfumée. Il est préférable de la faire sécher en la fendant longitudinalement. Pour l'utiliser, il suffit de la faire tremper dans un peu d'eau tiède pendant une à deux heures puis de la préparer comme un champignon frais, soit à la poêle, soit dans des sauces autour des rôtis, réalisant ainsi des plats fort savoureux.



On peut aussi la réduire en **poudre** et mettre une pincée de cette poudre dans des potages, omelettes, sauces ou ragoûts qui deviennent très agréablement parfumés.

En définitive, la Craterelle représente un **condiment remarquable** dont la haute réputation n'est nullement surfaite.

Ecologie

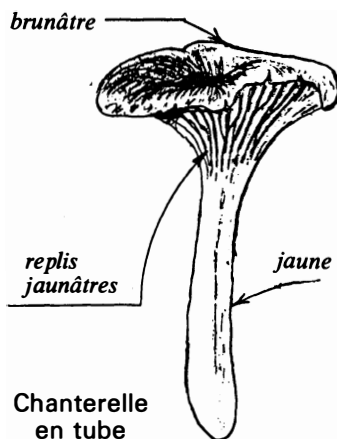
Elle a une prédilection pour les bois de Feuillus humides, à faible altitude, sur **sols calcaires**. Ces types de bois étant assez peu répandus dans l'Aigoual, on peut dire que la Craterelle n'est jamais d'une extraordinaire abondance comme dans d'autres régions de France. Néanmoins, on la trouve, à moyenne altitude, sous les Châtaigniers et même sous les Hêtres plus ou moins enrésinés, d'août à octobre-novembre. Elle est très peu visible, ses carpophores gris-brun se confondant parfaitement avec le lit de feuilles mortes. Toutefois, comme elle pousse en troupes extrêmement nombreuses, il suffit d'avoir la chance de découvrir le premier individu. En outre, on peut dire que les carpophores repoussent volontiers aux mêmes emplacements les années suivantes (les mycophages notent soigneusement ces stations). Elle a été très abondante un peu partout en 1982.

La chanterelle en tube

Cantharellus tubiformis

Espèce à **deux couleurs**, toujours **mince**, cette Chanterelle se caractérise par son chapeau **brun**, assez petit (2-5 cm) globuleux puis étalé et plus ou moins déprimé, à marge mince, enroulée, denticulée, et son pied **tubulaire**, lisse, creux, **jaune** à jaunâtre (plus ou moins brunissant). Le chapeau porte, à sa face inférieure, des plis bien marqués, interveinés, décourants, d'un jaunâtre sale. La chair est mince, peu putrescible, non véreuse, à odeur faible et saveur douce.

Excellent comestible, elle se consomme comme la Girole à l'état frais, mais sa minceur lui permet d'être utilisée très facilement à l'état sec (tel quel ou en poudre) pendant les autres saisons.

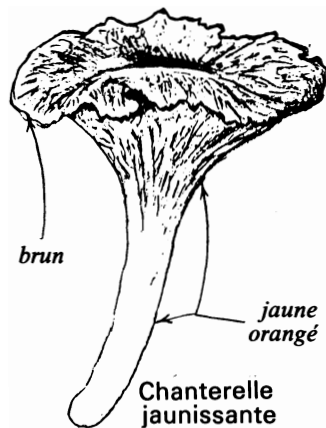


Ecologie

C'est peut-être la plus abondante de nos Chanterelles, et elle pousse en troupes souvent fort nombreuses. Relativement peu visible par la teinte neutre de son chapeau (le pied d'une teinte vive est presque toujours complètement enfoui), on est sûr, quand on a trouvé un premier exemplaire de remplir facilement un panier : il suffit de s'accroupir et de ramasser. Elle affectionne, entre 800 et 1 500 m, les bois de Hêtres et d'Épicéas, ou de Châtaigniers, humides et riches en branches pourrissantes avec de la mousse, des myrtilles... sur sols siliceux et acides. On la trouve parfois dès septembre, surtout en **octobre** et jusqu'à la mi-novembre. Elle a été très abondante en 1982. Elle est très intéressante, par son abondance, pour le mycophage, mais celui-ci doit s'armer de patience pour récolter les très nombreux spécimens de taille toujours modeste.

La chanterelle jaunissante

Cantharellus lutescens



Très proche morphologiquement de la Chanterelle en tube dont elle a le même carpophore petit et mince

(2,5 - 6 cm), d'abord en **tube** à peine évasé puis étalé et déprimé au centre (souvent perforé), à marge mince, ondulée, crispée, d'un **brun-bistre-chatain**, elle s'en distingue par la couleur d'un éclatant **orangé vif** (et non jaune à jaunâtre) qui contraste avec le chapeau. La face inférieure de celui-ci présente des **plis fins** (hyménium), décourants, poudrés de blanc par les spores. La chair est **mince**, non véreuse, à **odeur remarquable** (fine et fruitée) et à saveur très agréable.

Comme les autres Chanterelles, celle-ci se consomme à l'état **frais** dans toutes sortes de préparations qui en font un excellent comestible à chair très parfumée. La petite taille permet de la sécher facilement et de l'utiliser à l'état sec comme condiment (la dessiccation exaltant encore la senteur agréable).

Ecologie

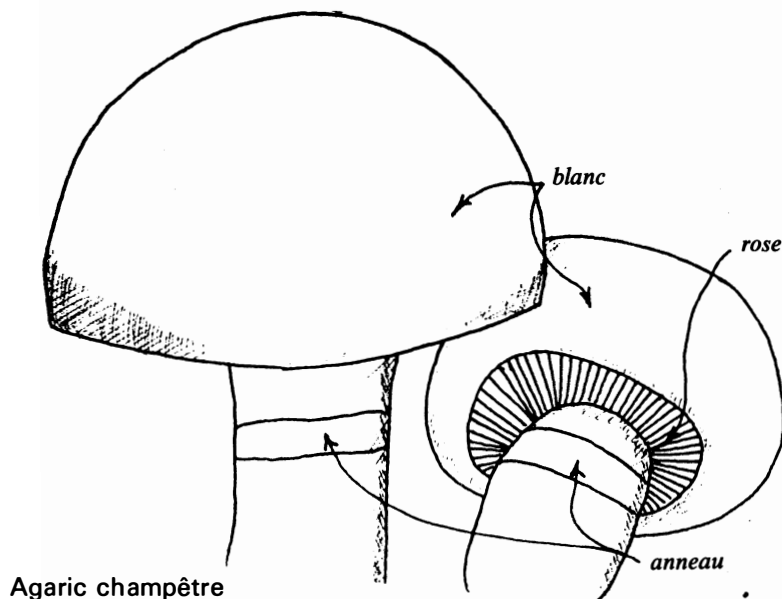
Elle est bien différente de celle de la Craterelle puisque cette Chanterelle aime les **conifères** et qu'on la rencontre sous les tapis d'aiguilles des Pinèdes humides de moyenne altitude (5 à 800 m), Pins sylvestres et Pins noirs, sur **sols siliceux**. De plus, elle est en général **tardive** et n'apparaît guère avant la mi-octobre, sa poussée se prolongeant en novembre et, dans les sous-bois abrités, en décembre et même janvier (presque sous la neige). Signalons que, malgré sa grande valeur gustative, elle est assez peu récoltée par le public qui l'ignore et pratiquement jamais vendue chez nous dans les marchés (de même que la Chanterelle en tube et la Craterelle). Elle est moins abondante, dans les Cévennes, que la Chanterelle en tube.

Agaric champêtre

(= Psallote champêtre, Boule de neige...)

Agaricus campester

Ce « Rosé des prés » se reconnaît de loin à la **forme ronde** et à la couleur immaculée **blanche** du chapeau au



milieu des pâturages. De près, on observe que le chapeau peut se tacher de jaunâtre au frottement et présenter, parfois, quelques écailles brunissantes au sommet. Le pied, épais et assez court, est également blanc, avec un anneau mince et fragile. Les lames ont une magnifique couleur rose tendre et pur mais brunissent (devenant brun noirâtre) en vieillissant. La chair est épaisse et ferme, blanche, à peine touchée de rose à la coupe (psalliotes rougissantes), avec une odeur faible, agréable.

Excellent comestible, très recherché.

Ecologie

Il pousse, au printemps et en automne, hors de la forêt, dans l'herbe, dans les pâturages, les prés, les champs, au bord des routes, assez communément; parfois au bord des chemins fermés par le passage des bestiaux; dans les grandes étendues des Causses.

Ce rosé est très proche du Rosé des Jachères (*Agaricus arvensis*) qui, lui, fait partie des Psalliotes jaunissantes (mais même écologie, même comestibilité).

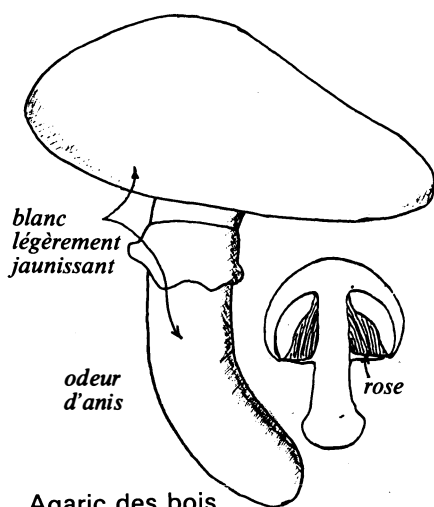
Agaric des bois

(= Psalliote des forêts)

Agarius silvicola

Le Rosé des bois ressemble beaucoup à celui des prés. Il s'en différencie par deux caractères: le chapeau, d'abord blanc de neige, jaunit beaucoup au frottement et par vieillissement, et la chair blanche, également jaunissante (Psalliotes jaunissantes) dégage une agréable odeur d'anis. Le pied, avec un anneau, se termine souvent par un bulbe.

Excellent comestible, très recherché.



Agaric des bois

Ecologie

Par petits groupes dans les bois de Feuillus notamment les Châtaigniers ou de Résineux. Été, automne. Peu commun.

Le lactaire délicieux

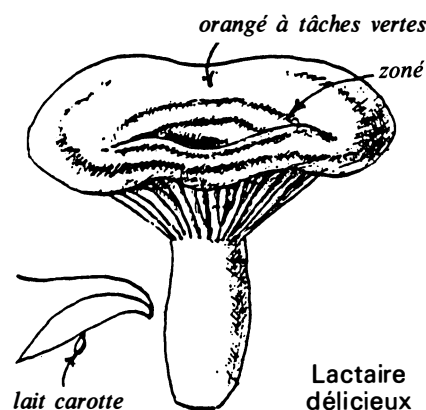
(= Vache rouge = Safrané)

Lactarius deliciosus

Très facile à reconnaître à son lait d'une belle couleur rouge carotte immuable qui apparaît à la cassure et qui évite toute confusion avec aucun autre champignon.

Le chapeau 6-10 (22) cm est convexe puis étalé ou en coupe peu profonde, à marge enroulée, de couleur générale orangée, plus ou moins zoné (zones concentriques) et plus ou moins marqué de taches vertes. Les lames sont serrées, étroites, rigides, concolores au chapeau, maculées de vert dans les endroits brisés. Le pied est court et conique, farci puis creux, concolore aux lames et taché de vert, portant quelques fossettes rouge-orangé. La chair ferme est cassante, blanchâtre à la coupe mais devenant rouge carotte.

Certes, si l'on consomme ce Lactaire comme les autres champignons, c'est-à-dire à la poêle (à l'huile ou au beurre), on ne peut que constater qu'il n'a pas beaucoup de parfum encore que sa consistance craquante soit agréable au palais. Mais si l'on prend



Lactaire délicieux

la précaution de le faire cuire au grill, alors il mérite bien son nom de délicieux et nombreux sont les amateurs qui l'ont en haute estime et qui s'en régalaient. Signalons qu'il colore l'urine en rouge.

Ecologie

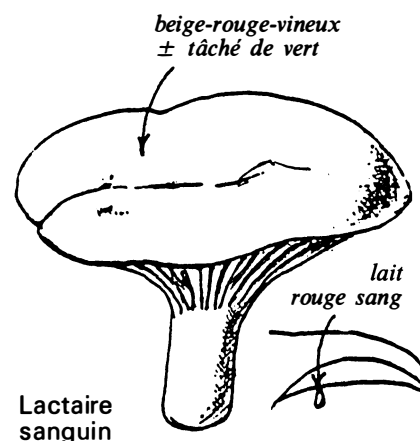
Il est strictement lié aux arbres à aiguilles (résineux: Pins, Epicéas...) et pousse en général de la mi-septembre à mi-octobre ou fin octobre. On le trouve dans les Collines sous les Pins noirs et surtout en montagne où il faut aller dans les zones calcaires de l'ouest de l'Aigoual, vers 1000 à 1100 m, pour rencontrer les meilleurs endroits avec un boisement très clair de Pins noirs et surtout de Pins sylvestres mêlés de genévriers, de Genêts, etc... toujours de broussailles et d'une végétation herbacée assez dense. Sur les parties les plus plates qui gardent l'humidité, les Safranés sont parfois excessivement abondantes et de grande taille, d'autant plus grands qu'ils sont plus cachés.

Le lactaire sanguin

Lactarius sanguifluus

Bien que de forme et de dimensions assez semblables, il se distingue très nettement du Délicieux par ses couleurs. En effet, le chapeau est d'une couleur générale plus foncée, plus neutre, moins orangée, moins vive, tirant sur le rouge vineux, souvent tachée mais non zonée. Avec l'âge, le chapeau se macule d'un olivâtre sale. Mais surtout, ce qui est caractéristique, c'est son lait qui est, dès l'origine et à la cassure, d'un beau rouge vineux, lie de vin; il teinte la chair de cette couleur. La saveur est à peu près douce, puis à peine amère.

Excellent comestible, égal ou peut-être supérieur au Délicieux. Il est bon de le consommer aussi au grill. Il se prête également bien à la conserve. Il ne colore pas l'urine en rouge. Comme le Délicieux, il est très vendu sur les marchés du midi.



Ecologie

Réputé plus thermophile, il est, en montagne, moins abondant que le Délicieux et il semble venir dans des endroits un peu plus au découvert. Il pousse, là, souvent en mélange avec la Nonette voilée dont il se distingue à peine au premier abord, leur teinte étant assez neutre vue du dessus.

A suivre...

**G.C., C.A., J.-P.R.,
J.-L.R., J.M., J.J.**