

# **RUBRIQUE DE MYCOLOGIE MÉDITERRANÉENNE**

# **4**

## ***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 Castelnau-le-Lez  
\*\*\*\* Rue des Écoles 34190 Ganges

### **III. — Liste des espèces (suite)**

#### **B. — Les bons (suite)**

##### **Bolet granulé *Boletus granulatus***

Ce Bolet de taille moyenne ressemble beaucoup à la Nonnette voilée par sa forme et sa couleur générale, surtout par son chapeau très visqueux et une chair jaune qui ne change pas de couleur à l'air. Toutefois, si on le regarde de plus près, on trouve trois différences sur la Nonnette voilée :

- tout d'abord l'absence d'anneau sur le pied, alors qu'il est toujours présent — même sous forme d'un lambeau noirâtre — chez cette dernière.
- un chapeau légèrement plus clair, brun rouillé à bien jaunâtre jusqu'à ocracé (au lieu de brun chocolat).
- enfin un pied plus nettement ponctué, en haut, de fines granulations crème, jaunâtres, puis brunissantes. La surface des tubes pleure des gouttes laiteuses quand il est bien frais.

C'est un comestible moyen, légèrement inférieur à la Nonnette voilée, mais, comme elle, il faut toujours avoir soin de le peler au préalable.

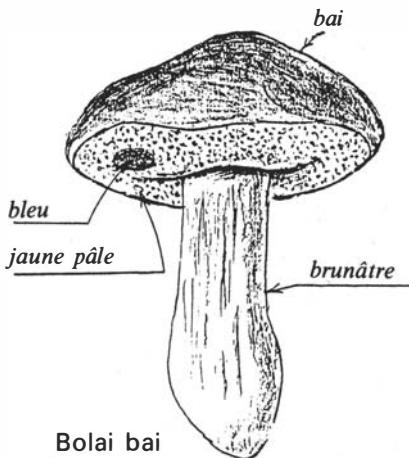
##### **Ecologie**

Il pousse sous les Pins à deux aiguilles (Pin sylvestre, Pin noir, Pin à crochets) mais il est moins abondant, en montagne, que la Nonnette voilée.

##### **Le Bolet bai *Boletus badius***

Il a un chapeau bai à brun-fauve uniforme, 8-15 cm, relativement ferme, un peu velouté par temps sec, assez nettement visqueux sous la pluie, régulier, devenant plan. Les pores sont petits, très pâles puis jaunâtres ou olivâtres et, caractère important qui permet de le reconnaître, ils se tachent de bleu au toucher (épreuve du pouce). Le pied n'est pas grêle, il est plus ou moins épais, cylindrique, de la même couleur que le chapeau (ou un peu plus clair), lisse, finement ponctué de sombre surtout dans sa partie supérieure.

C'est un bon comestible quoique de saveur peut-être un peu moins délicate que celle du Cèpe. Il offre le double intérêt d'être de détermination facile et de n'être pratiquement jamais vénéux. Le pied, fibreux et relativement mince, est à supprimer presque entièrement, mais les chapeaux augmentent agréablement une récolte de Cèpes ou d'autres bons comestibles.

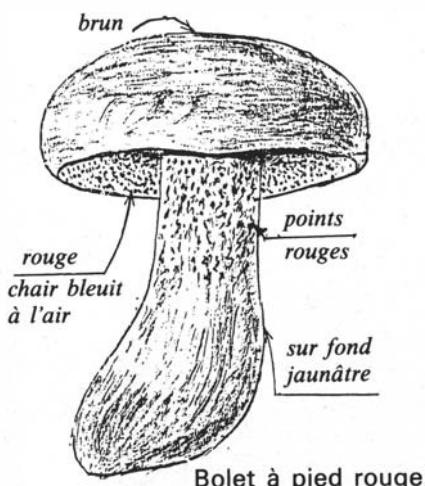


## Ecologie

Cet intéressant Bolet au point de vue culinaire offre hélas le désavantage de se présenter en quantités toujours assez **fiables**. Il n'atteint par exemple jamais l'abondance des Nonnettes voilées. On le trouve, en montagne, en groupes, autour des souches de Pin à crochets, d'Epiceas (donc sous les Résineux), le long des pistes, aux lisières, dans les Myrtilles et les Framboisiers. Il pousse aussi bien sous Résineux que sous Feuillus, sur calcaire et sur silice, mais il a la réputation d'être un des rares Bolets à ne pas former de mycorhizes avec les racines des arbres sous lesquels il croît. Cette espèce est finalement peu recherchée parce que peu connue, et il n'est pas rare d'en récolter toute une troupe dans un coin de forêt, ou de rencontrer un tas de ces Bolets bâis abandonnés par les récolteurs de Cèpes qui le « craignent », sans doute à cause du bleuissement (inoffensif en fait) des tubes au toucher.

## Le Bolet rouge *Boletus erythropus*

Outre son chapeau bistre sombre, rarement plus pâle, 8-20 cm, à surface vite sèche et un peu veloutée, ses pores rouges et son pied dur, très épaisse en bas, jaune en haut puis densément moucheté de fines peluches rouges, enfin brunâtre vers la base, ce Bolet se reconnaît aisément



au **bleuissement intense et instantané** que prend la chair jaune à la coupe. Cette couleur bleu de Prusse vif passe ensuite au rouge sombre. La chair est épaisse et dure, rarement véreuse.

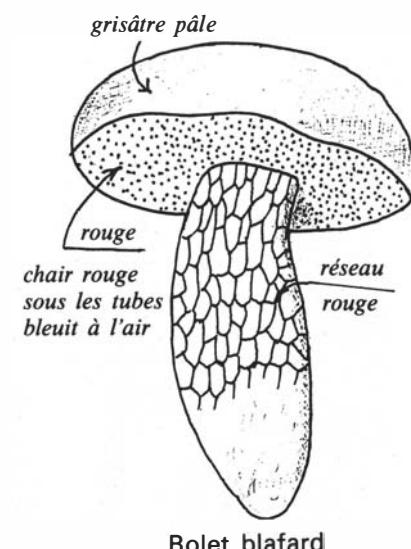
**D'excellente qualité** (quoique non égale à celle des Cèpes), ce Bolet très charnu, au pied massif, présente l'avantage d'être presque toujours sain (très rarement attaqué par les insectes). Seuls les rongeurs grignotent parfois un peu le chapeau. Il est souvent délaissé par les chercheurs de champignons qui le confondent avec le Satan (à cause du bleuissement de la chair). Il se nettoie comme le Cèpe, d'abord sur le terrain en raclant la terre du pied et ensuite à la maison pour le préparer. Sa chair noircit (ou fonce) à la cuisson mais elle reste ferme, noire craquante, et elle se prête aux mêmes préparations que le Cèpe. On peut d'ailleurs utilement les mélanger.

## Ecologie

Elle est assez souple : on le trouve dès la fin du printemps jusqu'à l'automne, sous Feuillus et sous Résineux, sur sols calcaires et (surtout) sur sols siliceux. Il apparaît essentiellement en colline et en **montagne** où il peut être localement, assez abondant, soit dans les Châtaigniers (collines), soit dans les bois mêlés (montagne). Souvent plusieurs exemplaires sont soudés ensemble, énormes et très sains.

## Le Bolet blafard *Boletus luridus*

Proche du précédent, ce Bolet s'en distingue par son chapeau plus **pâle** (blanchâtre ou grisâtre pâle), son pied **rouge orange** terne avec du pourpre à la base, et portant un magnifique **récéau rouge** aux mailles amples, enfin



sa chair rougeâtre **sous les tubes** (qui bleuit pareillement d'une manière intense).

Encore plus délaissé que le précédent (pour les mêmes raisons), il est pourtant d'autant **bonne qualité**. On

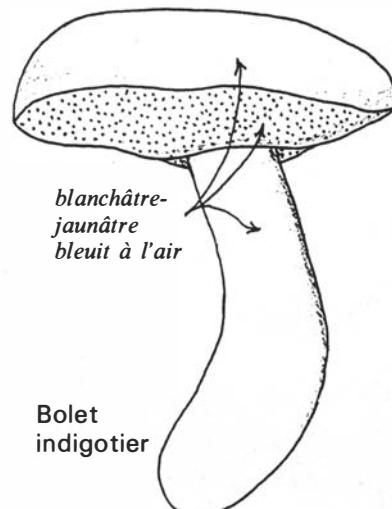
éliminera toujours le pied qui est relativement mince et fibreux. On prendra de préférence des exemplaires jeunes, les vieux, étalés, étant moins engageants. Même préparation et même usage que le précédent. Certains le préfèrent souvent à l'état sec, car ce procédé exalte son arôme. A l'état frais, pour conserver sa saveur, certains recommandent de supprimer l'eau qu'il renferme en le passant quelques minutes à four chaud.

## Ecologie

On le voit dans les **collines**, sous châtaigniers où il est précoce (dès juin-juillet après des pluies), dans les versants chauds, parmi les herbes et les buissons, les Buis. Il peut être abondant localement. Enfin, on le trouve plus rarement en montagne, en automne, dans les bois mêlés.

## Bolet indigotier *Boletus cyanescens*

Assez grand (6-12 cm), ce Bolet est remarquable par la couleur uniforme (**blanchâtre-jaunâtre**) du chapeau, des pores et du pied et surtout par la teinte **bleue** indigo que prend la chair à la cassure. Le chapeau est velouté, très sec. Le pied, velouté dans sa moitié inférieure, est dur, creux et séparable. La chair est dure.



**Très bon comestible** malgré son intense bleuissement qui disparaît d'ailleurs à la cuisson où la chair reprend une belle couleur claire tout à fait appétissante. On éliminera le pied dur et creux, mais le chapeau est suffisamment charnu. Il reste toutefois fortement délaissé par le grand public malgré tout son intérêt culinaire.

## Ecologie

Il se rencontre dans les **collines** où il est précoce (été-automne), parmi les ronciers des grands Châtaigniers, ainsi qu'aux endroits meubles qui semblent avoir été remués, où la terre est mélangée de morceaux de bois mort. Il est alors souvent enterré (seul le chapeau perce la terre) et difficile à

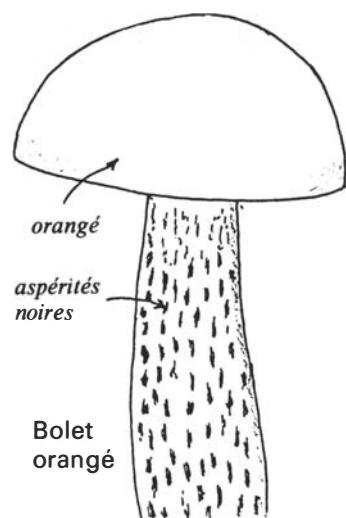
distinguer. Il est en général peu abondant et localisé (sauf en 1982 où il a été assez commun).

Par contre, en montagne, toujours aussi précoce et poussant sous Hêtres, il arrive à être assez abondant certaines années. On le trouve à proximité des ruisseaux, dans les tapis de feuilles, parmi les repousses, le long des chemins, toujours peu visible. Il pousse par troupes et comme il est toujours aux mêmes stations, sa recherche peut faire l'objet d'un détour spécial.

## Les Bolets scabres

### *Boletus groupe scaber*

Ces Bolets ont tous un pied long, à peu près cylindrique, présentant toujours de remarquables aspérités plus ou moins noirâtres (rarement jaunes). Leur chapeau a des couleurs différentes selon les espèces; il est brun plus ou moins foncé chez *Boletus carpini* et *B. leucophaeus* alors qu'il est orangé-roux chez *B. aurantiacus*. Les tubes sont en général assez hauts; la chair blanchâtre, parfois plus ou moins noircissante.



De qualité moyenne au point de vue gastronomique, ils doivent être cueillis jeunes et très sains pour obtenir une préparation présentable car leur chair foncée beaucoup à la cuisson. A cuire en petite quantité, pour mieux les saisir et éviter d'avoir une bouillie. Le pied n'est à éliminer que s'il est en mauvais état. Il noircit plus que le chapeau à la cuisson mais sa consistance n'empêche pas de le consommer. Des trois espèces citées plus haut, le Bolet orangé (*B. aurantiacus*), plus charnu, est le plus intéressant au point de vue culinaire.

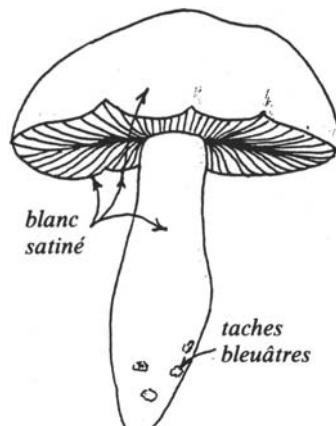
### Ecologie

Ils ne sont jamais très abondants dans les Cévennes comme dans certaines autres régions de France. Néanmoins ils existent et valent la peine d'être récoltés. Ils sont strictement liés (par des liens mycorhiziens) à des Feuillus : Chêne pubescent, Hêtre, Bouleau...

## Tricholome colombette

### *Tricholoma columbetta*

C'est indiscutablement le moins connu des Tricholomes (et même des bons comestibles de l'Aigoual) et il est relativement peu ramassé. Il est bien caractérisé par sa blancheur générale (chapeau, lames, pied, chair) brillante et satinée. Tout au plus faut-il signaler quelques taches à reflets rosés fréquentes, mais pas constantes, sur le chapeau, les lames ou la base du pied



Tricholome colombette

(où elles se mêlent à des taches bleuâtres ou verdâtres). La chair a une odeur faible, de farine à la coupe seulement, agréable, et une saveur de noisette.

**Bon comestible.**

### Ecologie

Il est assez localisé à l'étage du Châtaignier (600 à 800 m) où il peut être abondant localement.

## Clitocybe améthyste

### *Laccaria amethystina*

Champignon ravissant, il ne peut se confondre avec aucun autre par son aspect assez grêle et surtout l'extraordinaire couleur violet améthyste du chapeau, des lames et du pied. Le chapeau est assez petit (3-6 cm), assez mince, séchant et palissant assez précocement, la surface devenant plus ou moins farineuse par l'âge. Les lames espacées et épaisses se couvrent à maturité d'une farine blanche de spores (la sporée\* est blanche). Le pied est long et fibreux. La chair est mince, à odeur un peu fruitée.

**Bon comestible** bien que peu charnu. Il se prête bien au séchage et à l'utilisation en hiver tel quel ou en poudre.

### Ecologie

De fin août-début septembre jusqu'à fin octobre, on le rencontre, en troupe nombreuses, dans les sous-bois, parmi les repousses de Hêtres, de jeunes Epicéas, de Pins à crochets, dans les Framboisiers, les

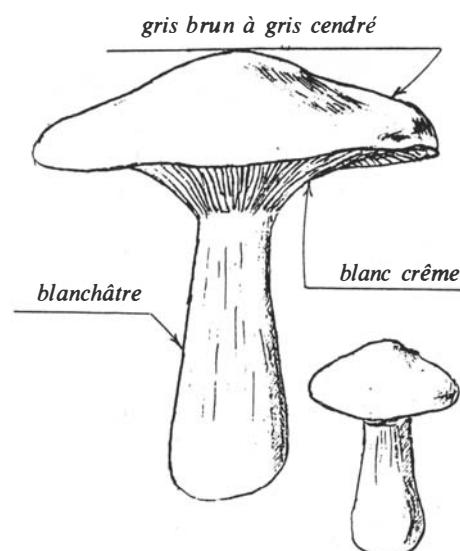
branchages au sol, la litière de feuilles ou d'aiguilles, le long des chemins dans les endroits humides. Chaque bosquet de Hêtres, dans des lieux peu boisés, peut en abriter toute une famille, il est donc très abondant.

L'espèce voisine, *Laccaria laccata*, d'une couleur beige rosée, est bien moins commune (même comestibilité).

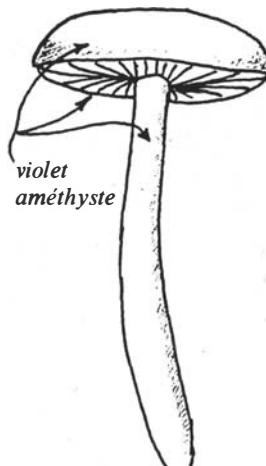
## Clitocybe nébuleux

### *Clitocybe nebularis*

Il a un chapeau d'assez grande taille (6-20 cm), charnu, convexe, d'une couleur uniforme gris cendré à brun jaunâtre, un peu plus foncée au centre, recouvert de pruine blanche. Les lames sont serrées, un peu décurrentes, crème blanchâtres, un peu teintées de jaunâtre. Le pied est robuste, un peu plus large à la base, un peu plus clair que le chapeau. La chair est blanche, assez épaisse et assez ferme, mais elle devient flasque dans la vieillesse et est vite vérieuse. Elle dégage une odeur agréable assez forte et aromatique.



Clitocybe nébuleux



Clitocybe améthyste

**Bon comestible**, très apprécié par certains qui aiment l'arôme assez fort de sa chair (il peut être utilement mélangé à d'autres champignons moins parfumés), au contraire il peut être délaissé par d'autres qui le trouvent trop parfumé. En outre on a signalé quelques troubles gastro-intestinaux provoqués par l'ingestion de cette espèce. On se limitera aux jeunes individus et on jettera l'eau de cuisson.

### Ecologie

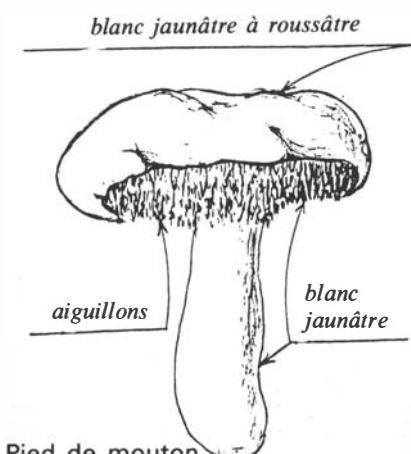
En septembre-octobre, à l'Aigoual, quelques groupes de temps en temps, dans tous les boisements, Hêtres ou Résineux, ou bois mêlés. Également, dans les mêmes conditions, au niveau des Châtaigniers mais jamais abondant comme dans l'Espinouse-Caroux.

## Pied de Mouton

(Hydné sinué)

*Hydnum repandum*

Proche parent de la Girole dont il a un peu l'aspect général, trapu, mais une couleur moins jaune (plus chamois ou brun jaune orangé pâle, souvent un peu blanchâtre), il s'en différencie aisément par la présence, à la face inférieure du chapeau, d'aiguillons (et non de plis) de couleur crème. La chair est épaisse, ferme, blanche (se colorant à l'air de jaune), presque jamais vêreuse, à odeur agréable, un peu fruitée.



**Bon comestible**, il mérite la récolte bien qu'il n'ait pas le parfum de la Girole. Mais sa chair saine peut être utilement mélangée à d'autres bons comestibles.

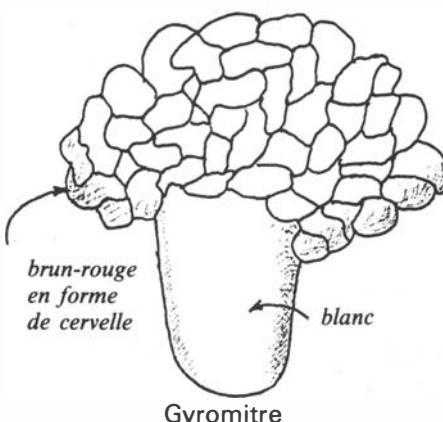
### Ecologie

Il apparaît début septembre et, comme il est presque toujours bien caché sous la végétation ou la litière des feuilles, il sort assez tardivement (octobre et début novembre). On le trouve sous les feuilles, les aiguilles, la mousse, l'herbe, les Myrtilles, les Ronces qui tapissent le sol des forêts claires, mêlées : Hêtres, Epicéas, Pins à crochets. Il suffit d'en apercevoir un petit bout blanc-crème pour découvrir tout le reste.

## Gyromitre comestible *Gyromitra esculenta*

Elle diffère de la proche Morille par un chapeau, brun-rouge globuleux, caractérisé par des rides, des méandres, des sinuosités rappelant une cervelle, le tout porté par un pied court, épais, blanchâtre ou lavé d'incarnat. La chair est mince, blanchâtre, à odeur fongique, agréable, assez forte à la coupe.

**Bon comestible mais attention**, il peut devenir très toxique, et même mortel, dans le cas suivant : consommation excessive à plusieurs repas consécutifs du champignon frais et insuffisamment cuit dont on n'a pas jeté l'eau de cuisson. Donc, pour consommer ce champignon, il faut suivre **impérativement ces consignes** : bien faire bouillir les spécimens frais, jeter l'eau de cuisson, ne jamais les manger à plusieurs repas consécutifs et, mieux encore, les faire sécher car, à l'état sec, ils n'occasionnent jamais de troubles; au contraire ce sont alors de délicieux champignons comparables à la Morille.



### Ecologie

Champignon de printemps (avril à fin juin), elle pousse, en montagne ou dans les Causses surtout sous les Pins, mais aussi sous les Feuillus, dans les prés-bois, dans l'herbe, au bord des ruisseaux et des chemins, des forêts ouvertes.

## Clavaire chou-fleur *Clavaria botrytes*

Les Clavaires sont des champignons très caractéristiques par leur forme spéciale en « arbres » ramifiés, que l'on ne peut confondre avec aucun autre champignon. Par contre, toutes les Clavaires ne sont pas également comestibles et il faut rejeter la Clavaire jolie (dont nous donnerons les caractères ci-après) qui est fortement purgative.

La Clavaire chou-fleur forme un arbre densément ramifié haut de 6-15 cm et large de 7-20. Le tronc est énorme, souvent plus large que haut,

blanc, puis faiblement jaunissant. Les rameaux sont épais, irréguliers, très divisés, souvent courts (parfois avortés), blancs, puis teintés d'ocracé ou de jaunâtre, les dernières ramifications étant fines, rosées ou pourpres.

C'est un comestible assez recherché.

### Ecologie

Il est assez commun, à la fin de l'été et en automne dans les bois feuillus ombragés.

La Clavaire jolie, qui a des rameaux rose-orangé, se distingue de la précédente par ses terminaisons jaune citron (et jamais roses).

## Vesse de loup *Lycoperdon perlatum*

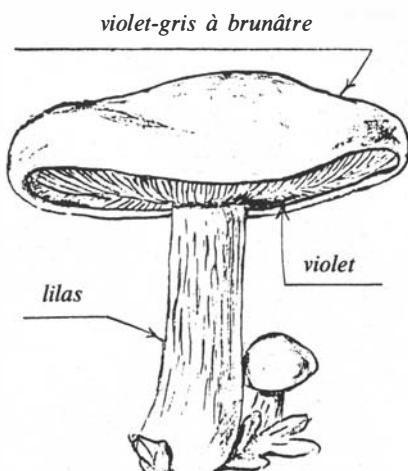
Ce champignon populaire fait la joie des enfants qui prennent plaisir à l'écraser quand il est vieux pour en faire sortir un nuage de spores de couleur rouille.

Mais, quand il est jeune, il se présente comme une sorte de petite toupie blanche ou blanc jaunâtre dont la partie globuleuse s'orne de grosses verrues assez écartées, fragiles, caduques, entourées d'autres verrues plus petites, plus serrées et persistantes. Quand on le coupe, la chair apparaît toute blanche.

Comestible à l'état jeune. Pas très parfumée, elle a un peu la saveur d'une cervelle.

### Ecologie

Commune un peu partout, pouvant isolément ou en troupes nombreuses, sur la terre, dans le bois feuillus ou à aiguilles.



Pied-bleu

(cf : IX.1. p. 26)

## C. — Les toxiques

### Amanite phalloïde *Amanita phalloides*

Voilà un champignon que tout chercheur de champignons doit absolument connaître car c'est le plus dangereux et on peut le confondre avec un bon champignon, erreur qui ne pardonne pas. En effet c'est un beau champignon haut de 10-15 cm avec un chapeau large de 6-12 cm, d'une jolie couleur jaune verdâtre ou verdâtre jaunâtre, mais une variété est entièrement blanche; il est orné de fibrilles radiales assez nettes. Les lames sont blanches. Le pied est assez caractéristique quand on prend la précaution de le déterrer : il apparaît alors renflé en bulbe à la base et entouré d'une volve membraneuse blanche typique. Le reste du pied est généralement teinté de jaune verdâtre et tigré de zigzags satiné, mais aussi parfois à peu près blanc, il porte un anneau.

**Mortelle.** Responsable, à elle seule, de près de 95 p. cent des intoxications mortelles. La forme blanche peut se confondre avec la Lépiote pudique ou les Agaries, les formes jaune verdâtre avec le Tricholome équestre.

#### Ecologie

Elle est heureusement assez rare dans les Cévennes notamment à l'étage du Hêtre. On ne la rencontre, quelquefois, qu'à l'étage du Châtaignier (elle ne supporte pas les sols trop acides).

### Le Cortinaire à couleur de Rocou (= Cortinaire montagnard) *Cortinarius orellanus*

Espèce mortelle, donc à bien connaître pour soigneusement l'éviter. Pour cela, on ne récoltera **jamais de champignons rouges**. En effet, il est d'un beau rouge mordoré à reflets feux, de taille moyenne (3-8 cm), non hygrophane, convexe-mamelonné à étalé. Les lames sont espacées, concolores au chapeau ou à peine plus clair. Le pied est assez long, cylindrique ou atténue à la base, également plus ou moins concolore au chapeau. La chair est assez tenace, jaune roussâtre pâle, à odeur de rave.

C'est un champignon mortel par les poisons qu'il contient, et particulièrement l'orellanine ou les orellanines non détruites à la cuisson. L'organe atteint est le rein. Après une longue incubation pouvant durer plus d'une semaine (la plus longue de toutes les intoxications par les champignons, ce qui fait son danger), et quelques troubles gastro-intestinaux, le malade présente une urémie et une très grave

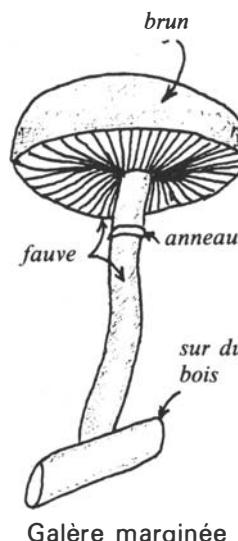
néphrite accompagnée d'une albuminurie et d'une azotémie subaiguë. Dès les premiers symptômes, l'hospitalisation en service spécialisé s'avère nécessaire et urgente.

#### Ecologie

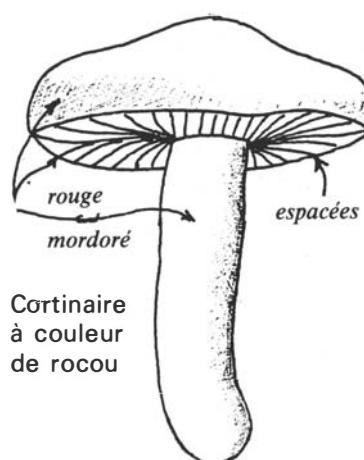
Heureusement pour les mycophages, ce dangereux champignon n'est pas courant à l'Aigoual et localisé dans les zones basses (4 à 500 m), principalement sous châtaigniers où il est finalement assez rare.

### Galère marginée *Galerina marginata*

De petite taille et d'allure discrète, ce champignon passe facilement inaperçu et nous ne le mentionnons qu'à cause de sa grande toxicité. Le chapeau est brun (2-5 cm), très hygrophane, lisse, passant au jaunâtre à l'état sec. Les lames sont également fauves de même que le pied, grêle, qui porte un petit anneau dans sa partie supérieure. La chair est mince et a une odeur et une saveur de farine.



Il a été reconnu comme mortel il y a quelques années seulement. On y retrouve en effet certaines des toxines de l'Amanite phalloïde (amanitines  $\alpha$  et  $\beta$ ).

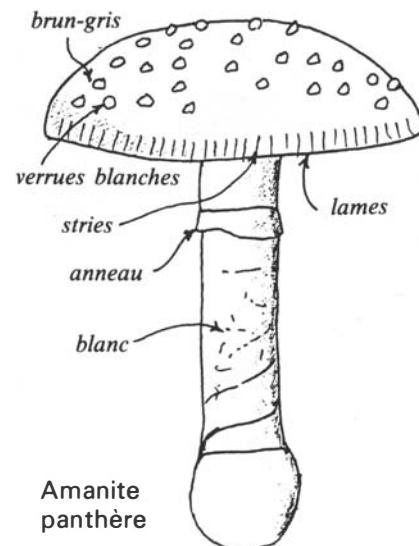


#### Ecologie

Il est assez commun, quoique toujours isolé, sur les bois de Conifères, souches, troncs, branches tombées, en été et en automne; mais il peut arriver qu'on le retrouve aussi sur bois de Feuillus, loin de tout Résineux, ou même sur mousse.

### L'Amanite panthère *Amanita pantherina*

Elle se caractérise par un chapeau d'un brun-bistre à gris-olivâtre, orné de petites **verrues** toujours blanches et globuleuses. Les lames sont **blanches** de même que le pied. Ce dernier présente un **anneau** en haut et à la base une **volve** circonscrite surmontée d'un bourtillon hélicoïdal plus ou moins interrompu. La chair est blanche et tendre.



C'est également une champignon **toxique** comme l'Amanite tue-mouches, toutefois l'intoxication est plus violente car l'espèce est plus riche en principes toxiques (acide iboténique, muscimol, etc.).

#### Ecologie

En septembre-octobre, **peu fréquente** et isolée, aux abords des Châtaigniers, Hêtres, Epicéas, Pins à crochets, en sous-bois ou dans les petites clairières.

### L'Amanite tue-mouches *Amanita muscaria*

C'est certainement le champignon le plus populaire et connu de tous par les multiples représentations auxquelles il a donné lieu. Rappelons ses caractères : un beau chapeau rouge vermillon à orangé parsemé de pustules blanches plus ou moins disposées en cercles concentriques. Ces pustules peuvent disparaître par temps de pluie laissant un chapeau nu qui pourrait alors se confondre avec celui de l'Oronge; mais il suffit de retourner le

chapeau pour voir la différence; dans l'Amanite tue-mouches, les lames, le pied et l'anneau sont **blancs** alors qu'ils sont jaunes dans l'Ornge. De plus, la volve n'est pas membraneuse mais elle est réduite à des **bourrelets granuleux** couronnant le bulbe de la base du pied.

C'est un champignon **toxique** (à ne pas consommer). Quelques instants après l'ingestion, on note de légers troubles gastro-intestinaux ( vomissements, diarrhée), puis une action sur le système nerveux central (excitation cérébrale, ébriété, hallucinations), enfin apparaît un sommeil profond. Il n'y a pas de séquelles au réveil.

## Ecologie

Septembre-octobre et même novembre, très abondante, à tous les niveaux. Châtaigniers, Hêtres, Résineux, pendant toute la saison et même tardivement. Ses couleurs vives la font repérer de loin et décorent tous les boisements, aussi bien sous couvert que dans les clairières, le long des pistes, des talus, au milieu des Myrtilles, des Bruyères. Ce champignon abonde particulièrement dans les jeux forestiers de Pins à crochets et Epiceas.

## Entolome livide *Rhodophyllus lividus*

Beau champignon mais dangereux.

Il a un chapeau de 6 à 17 cm épais et charnu, d'un jolie couleur gris cendré pâle rigoureusement identique à celle du Clitocybe nébuleux (bon comestible rappelons-le). Mais, dans le Clitocybe, les lames sont **décurrentes** (elles se prolongent le long du pied) et restent **blanchâtre crème** alors que, dans l'Entolome, elles sont échancreées (laissant un petit sillon avant le pied) et deviennent roses à maturité. Le pied est robuste et jaune, souvent un peu bulbeux à la base, blanc, se salissant ensuite de jaunâtre. La chair est ferme, blanche, puis tendant à jaunir dans les piqûres de larves; elle a une forte odeur et une saveur de **farine fraîche**.

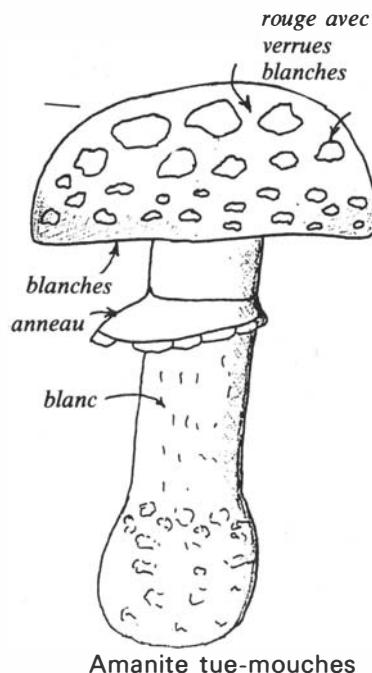
Très toxique, il provoque des gastro-entérites sévères, voire persistantes.

## Ecologie

Il est heureusement rare dans les Cévennes, se trouvant parfois à l'étage du Châtaignier.

## Clitocybes blancs *Clitocybe* groupe *cerussata* et *C. dealbata*

Ce sont des champignons dangereux que l'on risque de confondre dans les bois avec le Meunier et dans les prés avec le Marasme d'Oréades. Ces Clitocybes se caractérisent par leur **petite taille** avec un chapeau (2-4 cm) d'un beau **blanc givré** (plus ou moins taché de roux); des lames



Amanite tue-mouches

Il est d'une jolie couleur jaune paille ou **jaune brun grisâtre** et toujours plus ou moins **rayé**, crevassé, fendu radialement. Les lames sont serrées, jaunâtre puis fauve. Le pied est nu (sans anneau et sans volve), plus ou moins épais en bas, blanchâtre ou paille. La chair est assez épaisse, fibreuse, blanche, et a une **odeur forte** et **désagréable** de chlore ou de sperme.

Toxique par la présence de muscarine. Il faut d'ailleurs se méfier des Inocybes qui sont en général **toxiques**.

## Ecologie

Assez commun, un peu partout.

*Fin*

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

assez serrées, très décurrenentes, **crème pâle** à crème roussâtre (mais jamais franchement roses comme celles du Meunier); un pied court et blanc; une chair assez mince, blanchâtre à odeur agréable (différant de la franche odeur de farine du Meunier).

**Champignons toxiques** par leur forte teneur en muscarine qui déclenche une intoxication, parfois assez sérieuse, de type « sudorien » avec sueurs, vomissements, diarrhées et ralentissement du pouls.

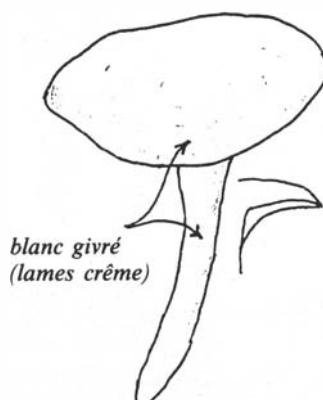
## Ecologie

Le *C. cerussata* fréquente les bois (Hêtres et résineux, par endroits, localisés) alors qu'on trouve le *C. dealbata* dans les prés, les lieux patrés, le long des routes... Il ne faut donc pas les confondre avec le Meunier ou le Marasme.

## Inocybe fastigié *Inocybe fastigiata*

Petite espèce assez dangereuse.

Le chapeau (allant jusqu'à 10 cm) est plus ou moins **conique**, pourvu d'un manchon pointu et prohéminal.



Clitocybe blanc