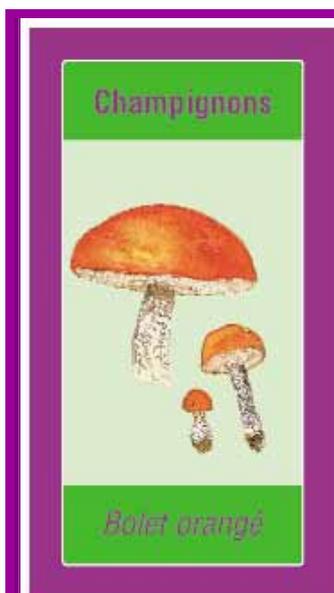


## 8 champignons des bois, des arbres et des prés

par Isabelle Delhaye-Prat

COPYRIGHT : FEDERATION FRANCAISE D'EQUITATION 2005

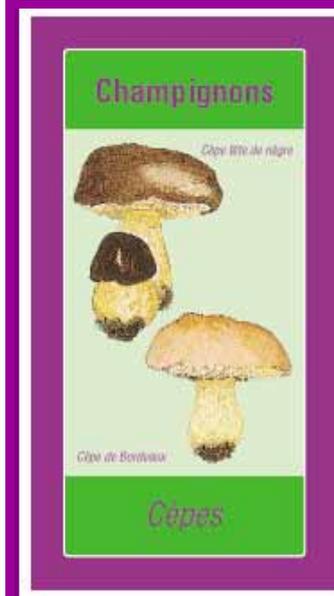


**Taille :** Le chapeau du bolet orangé mesure de 8 à 15 cm de diamètre et le champignon jusqu'à 12 cm.

**Description :** Le chapeau peut paraître visqueux mais cette particularité disparaît lorsque le champignon vieillit, il prend alors un aspect plus velouté. Le chapeau est orangé mais le ton peut varier. Lorsque l'on casse le chapeau, on découvre une chair blanchâtre qui bleuit au toucher. Le pied est brun pâle vergeté de brun rouge avec un aspect un peu floconneux.

**Milieu :** On le trouve de préférence sous les conifères et dans les sols sablonneux.

**Consommation :** Si le chapeau est de saveur agréable, le pied est tellement fibreux qu'il vaut mieux le laisser sur place sauf s'il est très jeune.



**Taille :** Jusqu'à 17cm.

Le cèpe de bordeaux et le cèpe tête de nègre sont deux champignons qui se ressemblent et qui font partie de la famille des bolets.

**Description du cèpe de bordeaux :** Le chapeau de couleur brune est recouvert d'une matière un peu visqueuse lorsque l'on passe le doigt dessus. Ce phénomène est moins observable sur le cèpe tête de nègre d'aspect plus sec et plus velouté. Ce chapeau peut atteindre des tailles remarquables de 20 à 25 cm de diamètre. Il est d'abord convexe et mollit avec l'âge lui donnant un aspect peu attrayant. Le pied est plutôt robuste, mais celui du cèpe tête de nègre est plus rond, plus ferme aussi.

**Milieu :** Forêts de feuillus, bois mixtes, clairières taillis et dans les forêts d'épicéas.

**Consommation :** Sans restriction !

## Champignons



Coulemelle

**Taille :** Le chapeau peut mesurer de 12 à 25 cm de diamètre et la hauteur du champignon varie de 20 à 25 cm.

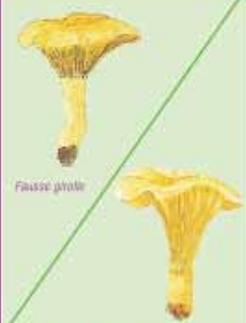
**Description :** Au début, elle apparaît comme un gros tubercule surmonté d'une coque brune. Puis, cette coque s'élève sur un pied qui grandit très vite. La coque s'ouvre alors pour donner un chapeau assez large. Ce chapeau lisse au départ, va se couvrir de petites desquamations qui donnent de petites écailles brunes typiques disposées autour d'un mamelon central.

Sous le chapeau, on observe des lamelles très largement espacées et friables. L'odeur de la **coulemelle** ou **lépiote élevée** est assez agréable et dégage une note poivrée. Sur le pied, on trouve un anneau comme sur les champignons de la famille des amanites. Le pied ne paraît pas très robuste. Il est assez grêle.

**Milieu :** On trouve ce champignon dans les pâturages, les gazons, sous les haies, sur les bas-côtés...

**Consommation :** Bon appétit ! Le chapeau grillé à la poêle comme un steak est excellent !

## Champignons



Grolle ou Chanterelle

**Taille :** Champignon petit jusqu'à 5 cm de haut.

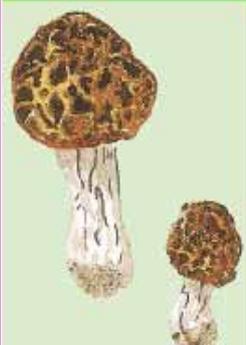
**Description :** La couleur jaune vif de la **girolle** ou **chanterelle** en fait un champignon facile à repérer en sous bois. Sous le chapeau, on trouve des replis de chair, qui ne sont pas vraiment des lamelles, qui descendent longuement sur le pied et dont l'organisation est aléatoire, ils bifurquent d'une façon fantaisiste, parfois se rejoignent. Le pied est épais et la chair est jaunâtre. Ce champignon dégage une odeur agréable.

**Milieu :** On le trouve dans les sous bois de feuillus peu fréquentés, dans quelques peuplements mixtes (feuillus-résineux) ou sous des conifères.

**Consommation :** Très bon champignon.

Ne pas confondre avec la **fausse girolle**, qui est comestible, dont les lamelles ne descendent pas le long du pied. Les deux champignons fréquentent les mêmes milieux mais la fausse girolle affectionne particulièrement les bois de conifères et les vieilles souches. A la cuisson, elle noircit et sa chair un peu élastique ne présente pas une saveur d'intérêt notable.

## Champignons



Morille

**Taille :** De 10 à 17 cm

**Description :** On reconnaît facilement ce champignon à son chapeau qui ressemble à une éponge. Ce chapeau n'est pas séparable du pied comme peut l'être celui du cèpe. Le pied est de couleur blanc cassé et devient très vite creux lorsque le champignon vieillit.

**Milieu :** La **morille** affectionne les taillis de feuillus avec des sols sablonneux. On peut aussi la trouver sous les pommiers, les frênes, les ormes et dans les terres remuées, les remblais.

**Consommation :** C'est l'un des meilleurs champignons comestibles mais, crue, la morille est toxique ! Avant de la goûter, assurez-vous de bien l'avoir fait cuire suffisamment.

## Champignons



Polypores

**Description :** Les **polypores** sont des champignons parfois aussi durs que du bois. On les appelle aussi « **amadous** ». Ils sont très nombreux. On les sépare les uns des autres en fonction de la couleur de leurs spores. Pour observer les spores et obtenir une sporée, on pose un champignon sur une feuille blanche et le lendemain, on observe une poudre de couleur qui s'est déposée : les spores. Les différents champignons ont des spores de couleur spécifique.

**Milieu :** Beaucoup de polypores se trouvent sur les arbres comme le polypore langue de bœuf. De façon générale, les polypores participent à l'affaiblissement d'un arbre vivant dont ils pourrissent le bois, ou s'installent sur des arbres morts, les vieilles souches. Certains sont spécifiques à certaines essences d'arbres comme celui inféodé au bouleau dont, à terme, il provoque la mort.

**Consommation :** Ils sont souvent très beaux et parfois comestibles, découpés en tranches, à une période de leur vie où ils sont encore un peu tendres.

## Champignons



Rosé des prés

**Taille :** Champignon pas très grand, de 4 à 5 cm de haut pour un chapeau de 5 à 10 cm de diamètre.

**Description :** Le chapeau du **rosé des prés** est globuleux, blanc, grisonnant. Les lamelles sont tout d'abord roses, puis brunissent pour devenir noires. Le pied est court, blanc et plein. Si l'on casse le chapeau, on découvre une chair épaisse, blanche qui prend peu à peu une teinte rougeâtre sous l'action de l'air.

**Milieu :** On le trouve surtout dans les prés. Les rosés poussent très vite, et une prairie ratissée un jour peut en être à nouveau remplie le lendemain. C'est peut-être à lui que l'on doit l'expression pousser comme un champignon.

**Consommation :** L'odeur et la saveur sont très agréables et il est facile à trouver... à vue !

## Champignons



Trompettes de la mort

**Taille :** Champignon de taille moyenne : 10 à 12 cm de hauteur.

**Description :** Il est en forme d'entonnoir étroit, creux aux bords évasés et peu réguliers (déchirés). Il a un aspect un peu velouté et sa couleur peut paraître plus violette sur le terrain mais présente aussi des variantes de gris-brun foncé. On dit **trompette de la mort** ou **trompette des morts**.

Le pied est court et si vous le cassez, vous observerez qu'il est creux.

**Milieu :** On les trouve sous les feuillus et en particulier sous les chênes et les hêtres. Ils poussent souvent par plusieurs pieds rassemblés et sont relativement communs dans toute la France.

**Consommation :** La chair est un peu élastique, et ce champignon se consomme aussi bien cuit que séché. Pour cela, enfilez les champignons fraîchement ramassés sur un fil que vous suspendrez par exemple dans votre cave. Ceci dit, une consommation très exagérée peut entraîner des problèmes intestinaux car les fibres de ce champignon résistent aux sucs gastriques (mais il faut vraiment en abuser pour en arriver jusque-là).