

Beaux mais dangereux

Les champignons toxiques et mortels des coteaux argilo-calcaires du LEMBRON 63

MAREUGHEOL ; BOUDES ; TERNANT-LES-EAUX



La plaine du Lembbronnet vue de Mareugheol

Juste en dessous de la couche de basalte formant les chaux (plateau volcanique tabulaire), existait déjà une couche énorme de roche sédimentaire formée de calcaire, de marne et d'argile. L'érosion ayant dégagé toutes les parties non protégées par la couche dure de lave, il reste ces grandes pentes de terre basique allant du niveau du Couzilloux ou du Lembbronnet (400m) aux plateaux basaltiques vers 600m.

Les coteaux exposés au sud bénéficient d'un climat sec et chaud (subméditerranéen) caractérisé par les forêts de chênes pubescents parfois mêlés de pins sylvestres.

C'est à partir de la fin août, après de bonnes pluies d'orage qu'apparaissent bolets, russules et autres magnifiques espèces mycologiques du calcaire. Certaines sont excellentes comme le Bolet d'été, la Russule charbonnière ou le Tricholome terreux mais d'autres espèces sont toxiques voir mortelles, il est bon de les connaître.

Maurice Capelli

Amanita phalloïdes (Vaill. : FR.) Link

La grande réputation de l'**Amanite phalloïde** n'en fait pas moins un champignon peu courant, sauf certaines années où elle abonde. Les premières apparitions de la mi-août se poursuivent jusqu'à la mi-October. La volve blanche en forme de sac, les lames blanches, l'anneau blanc placé très haut sur le pied en fait un champignon facile à reconnaître si tenté que le chapeau soit de couleur vert jaunâtre, car des formes blanches peuvent apparaître.



Amanita pantherina (DeCand. : Fr.)

On trouve l'**Amanite panthère** çà et là par petits groupes serrés de 3 ou 4 individus, souvent au bord des chemins ou endroits ouverts des bois de feuillus.

On la reconnaît facilement avec la couleur brune du chapeau et ses flocons toujours blancs.

C'est un champignon très toxique que les personnes consommant l'Amanite rougissante ou golmotte (*Amanita rubescens*) doivent absolument connaître.



Entoloma lividum (Bull.) Quélet

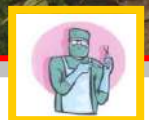
L'**Entolome livide** est un gros champignon (→Ø 15cm) à odeur de farine.

Le chapeau est blanchâtre avec des lames jaunes au début puis beige marron avec des lames roses à la fin (la sporée rose, caractéristique du genre **Entoloma**, colore les lames à maturité).

Les lames et lamelles sont rattachées au pied par un sillon, on dit que l'insertion des lames est libre.

Il provoque des gastro-entérites fortes.

On le distinguait autrefois de **E. sinuatum** à lames blanches au départ ; aujourd'hui les deux espèces sont regroupées.



Clitocybe geotropa

Tête de moine

Entolome livide

L'Entolome livide est un gros champignon à odeur de farine qu'il ne faut en aucun cas confondre avec la Tête de moine, qui lui-même est parfois consommé. La principale différence est dans l'insertion des lames : libre chez E. lividum et décurrent chez C. geotropa.

*Parmi les espèces du genre « Entoloma »,
Aucun champignon ne doit être consommé*

Une autre espèce : le **Clitocybe nébuleux** (Lepista nebularis) présente des similitudes avec **l'Entolome livide** ; voir tableau ci-dessous.

Espèce	Entoloma lividum Entolome livide	Clitocybe geotropa Tête de moine	Lepista nebularis Clitocybe nébuleux
chapeau	convexe, charnu, ferme à marge enroulée, blanchâtre, (→Ø 15cm)	conique puis en entonnoir avec un mamelon bien prononcé au centre, blanchâtre, (→Ø 15cm)	convexe, charnu, ferme à marge enroulée, gris beige, (→Ø 15cm)
lames	jaune pâle puis rose, échancrées, larges, sporée rose	blanchâtres, décurrentes, sporée blanche	blanchâtres, détachables, peu décurrentes, sporée crème jaunâtre
stipe	solide, blanchâtre	solide, blanchâtre	solide, blanchâtre
chair	blanche à odeur de farine, ferme	blanche à odeur agréable, non de farine, non ferme	blanche à odeur forte peu agréable, ferme
habitat	taillis herbeux argilo-calcaire, en petit groupe	taillis herbeux argilo-calcaire, en groupe ou en cercle	taillis herbeux argilo-calcaire, en groupe ou en cercle
comestibilité	très toxique	non toxique mais à rejeter	toxique aléatoire

A cause de leurs similitudes avec l'Entolome livide, ne pas consommer la Tête de moine et le Clitocybe nébuleux

Russula maculata Quélet & Roze



Les **Russules** sont des champignons à chair grenue, cassant net comme de la craie, sans fournir de latex (ou lait)

Mais aussi....

Elles ont en général un chapeau plat, nu, à colorations uniformes ou bariolées, vives et très variées (rouge, blanc, jaune, violet, vert, marron ...).



La **Russule maculée** est très commune sous chênes en terrain calcaire, Le chapeau atteint 12 cm de diamètre, d'un beau rouge orangé ou rose orangé, il est parsemé de plaques jaunes maculé de brun rouille .



C'est au microscope grossissant 1000fois que l'on observe dans la peau (cuticule) du chapeau des cellules enflées (dermatocystides), qui ne laissent aucun doute sur la détermination de l'espèce.

Lactarius pubescens (Schrader→) Fr.



Bouleau blanc



Comme tous les lactaires, le **Lactaire pubescent** laisse échapper un latex (*ou lait*) au froissement ou à la rupture. Le lait de celui-ci est blanc, virant lentement au jaune si on l'applique sur un mouchoir.

Le chapeau atteint 10 cm de diamètre, il est recouvert d'une toison laineuse et la marge est barbue.

Mise à part sa forte âcreté le rendant totalement inconsommable, il peut provoquer des troubles gastriques graves. De plus il peut facilement être confondu avec le **Lactaire à toison** (*Lactarius torminosus*) qui lui est carrément considéré comme toxique.

Ils sont tous deux mycorhiziques du Bouleau.

On trouve aussi une espèce beaucoup plus calcicole et thermophile, le **Lactaire de Maire** (*Lactarius mairei*) poussant sous les chênes pubescents.

Ces différentes espèces sont regroupées sous le nom de « Lactaires barbus »

L'ensemble des espèces regroupées sous le nom de « Lactaires délicieux » sont des champignons à lait couleur carotte et sont comestibles.

Les lactaires barbus	Les lactaires délicieux
Chapeau laineux, marge pubescente	Chapeau lisse, gras
Lait blanc ou virant au jaune	Lait carotte
Poussant sous feuillus	Poussant sous résineux
Toxique	Comestible

Cortinarius orellanus Fr.

Le Cortinaire couleur de rocou ou cortinaire des montagnes (que l'on trouve aussi en plaine) est un champignon très dangereux.

Les symptômes apparaissent plusieurs jours, voir plusieurs semaines après l'ingestion, si bien qu'il est difficile de faire le rapprochement avec la consommation. En général, l'issue est fatale.

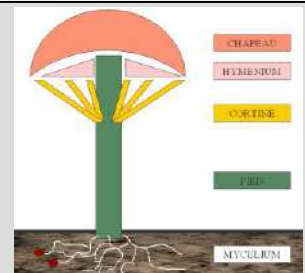
En tout cas, il faut rejeter tous les cortinaires et encore plus s'ils ont des teintes brunes.

C'est un champignon de bonne taille (→Ø 8cm) que l'on rencontre peux, mais toujours sous feuillus mêlés aux endroits ensoleillés et chauds.



Le mot **cortinarius** vient du latin « cortina » voulant dire voile, rideau et exprimant ici l'aspect du voile partiel ornant le pied. Mais sur de nombreuses espèces, ce voile a complètement disparu à maturité et rend parfois difficile la détermination du genre.

En règle générale, toujours observer des individus à différents stades de leur développement et à l'état frais



Cortinarius bulliardii (Per. : Fr) Fr.

Si à première vue, **le Cortinaire de Bulliard** peut faire penser au précédent, c'est en retournant celui-ci qu'il fait apparaître au bas du pied une magnifique couleur orangé vif rappelant la peinture au minium. Si on prend soin de déposer une goutte de potasse au bas du pied, il prend une couleur groseille.

C'est une espèce spécifique des chênes du calcaire qui n'a d'autre intérêt que sa beauté.

On ne connaît pas sa toxicité.



Jean Baptiste François Bulliard

1752-1793

Grand botaniste français, ses observations des plantes et des champignons font de lui l'un des pères de la mycologie.

Principale publication mycologique :

Bulliard, J. B. F. 1791: Histoire des Champignons de la France, ou traité élémentaire, renfermant dans un ordre méthodique les descriptions et les Figures des Champignons qui croissent naturellement en France. 173 planches. (Paris).



Boletus satanas Lenz

Il y a eu tellement de **Bolet de Satan** à la fin Août 2004 que l'on peut décréter : 2004, l'année du Satan. Quel magnifique champignon et si facile à reconnaître !

Ce champignon emblématique des feuillus du calcaire est une grosse espèce (jusqu'à 25 cm) avec un chapeau blanchâtre couleur mastic, un pied obèse rouge et jaune et de superbes pores rouge vif sous le chapeau.

Il est considéré comme non toxique mais très indigeste ; de toute façon, il sent tellement mauvais.



Le nom de Bolet de Satan est souvent employé à tort pour le **Cèpe à beau pied** (**B. calopus** Persoon : Fr.) qui lui, pousse en abondance dès le mois de Juillet sous conifères dans le Livradois et possède une forte amertume.

Boletus rhodoxanthus (Krombholz) Kallenbach

C'est dans les mêmes stations que l'on trouve parfois le **Bolet rose et jaune**. Il diffère du **Bolet de Satan** par son pied cylindrique et une odeur fruitée très agréable. Il n'en reste pas moins toxique.



Bolet de Satan



Bolet rose et jaune

Agaricus xanthodermus Genev.

Le jaunissement vif et intense de la chair au grattage, surtout à la base du pied, permet instantanément de reconnaître cette espèce. L'Agaric jaunissant ne peut pas et ne doit pas être confondu avec l'excellent Rosé des prés (*Agaricus campestris*), il provoque des troubles digestifs, nausées, vomissements, diarrhées, douleurs abdominales après le repas, mais sont bien supportés par un adulte en bonne santé.

L'hospitalisation est parfois nécessaire, si l'intoxication survient chez une personne fragile (jeune enfant, personne âgée).



Le Rosé des prés	L'Agaric jaunissant
Chapeau blanc	Chapeau blanc à gris foncé
Pied pointu	Pied bulbeux
Anneau fragile, vite disparu	Anneau ample, persistant
Chair blanchâtre, parfois rougeâtre	Chair blanchâtre très jaunissante
Odeur agréable	Odeur désagréable d'iode
Comestible	Toxique

La couleur du chapeau peut varier de blanc pur à brunâtre ou gris foncé, on distingue alors différentes variétés.



Agaricus xanthodermus var. *griseus* (Pearson) Bon & Cappelli

Les morilles, les verpes et assimilés :

Toutes les espèces de morilles, de verpes et assimilés sont toxiques à l'état frais ou cru. Certaines sont mortelles dans certaines conditions de consommation (Gyromitra esculenta, Gyromitra gigas, et toutes les helvelles comme Helvella crispa).

Elles contiennent toutes des hémolysines.

Hémolysine :

n. fém. Anticorps ou substance toxique, d'origine animale ou bactérienne, susceptible de provoquer la destruction des globules rouges du sang (hémolyse).

PREPARATION et CONSOMMATION DES VERPES de BOHÊME

Dans tous les cas, il est préférable de bien les faire sécher après la cueillette (en chapelet sur un fil suspendu par exemple ou sur une grille placée sur un radiateur), de les mettre dans un sachet étanche puis de les cuire au moment de la préparation avant de les consommer.

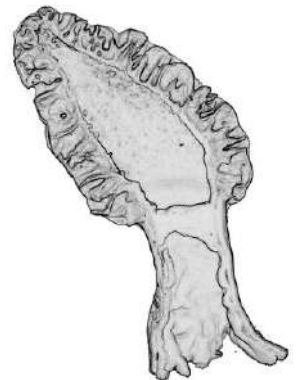
Il est obligatoire de bien faire cuire toutes ces espèces : plonger dans l'eau bouillante et faire cuire de 10 à 15mn, égoutter et jeter l'eau de cuisson. Mais aussi, ne pas consommer trop de champignons et jamais à plusieurs repas consécutifs.

Comment reconnaître une verpe d'une morille :

Facile, tenez le chapeau et de l'autre main, faites tourner le pied ; si les deux se séparent facilement, c'est une verpe



verpe



morille

Ptychoverpa bohemica (Kr.) Boudier

La **Verpe de Bohême** est la seule espèce du genre dans la famille des Morchellaceae. Elle est appelée communément « morille ». Elle ressemble beaucoup à une morille mais à y regarder de près, elle cumule tout de même de nombreuses différences :

- Elle apparaît la première, dès la mi-mars.
- Elle possède un pied soudé au sommet du chapeau et non à la marge du chapeau.
- Une grande variation de longueur du pied entre les individus la caractérise : de 1 cm à 12cm.
- Une grande variété de couleur du chapeau aussi, indépendante de la maturité (de jaune à brun foncé).
- Elle est fidèle chaque année à sa station, c'est plus aléatoire pour le genre « Morchella ».



-Elle possède des spores énormes (70 x 20 µm), les plus grosses que l'on connaisse dans le groupe.

-Mais aussi, les asques sont bisporiques (unique dans la famille « Morchellaceae »).



-Elle pousse un peu partout, dans les taillis sablonneux du bord des Couzes, dans les pentes boisées près des ruisseaux. Ce n'est pas à proprement parlé, une espèce du calcaire, mais on la trouve aussi dans les haies de frênes envahies de ronces et de prunelliers sur terrain argileux, de la Limagne à 1000m d'altitude. Chez nous, c'est une espèce beaucoup plus commune (90%) que les espèces du genre Morchella. D'excellente qualité gustative, elle fut très abondante au printemps 2004, elle mérite bien finalement d'être appelée morille, et puis sur une carte de restaurant, on ne va pas proposer « un poulet aux Verpes de Bohême », mais bien sûr... « un poulet aux morilles ».

Sarcosphaera coronaria (Jacq.) Boudier

La **Pézize étoilée** est une pure merveille du calcaire, on la rencontre sur les pentes nord du pic de l'Avoiron à la fin avril.

Elle se présente en forme de coupe, à bord découpé en étoile atteignant facilement 10 cm de diamètre ; l'intérieur est brun violacé.

Sa chair très cassante ne dégage aucune odeur.

C'est une espèce TOXIQUE, même bien cuite



à ADMIRER sans
CONSOMMER



A noter aussi :

Clitocybe dealbata, Hygrocybe conica, Clitocybe clavipes, Armillaria mellea, Galerina marginata, Mycena pura, Tricholoma album, Macrolepiota venenata, Echinoderma asperum, Hypholoma fasciculare, Paxillus involutus (lato sensu).....

Bibliographie :

- Marchand A.,1971. Champignons de nord et du midi, T1. Société Mycologique des Pyrénées méditerranéennes.
- Marchand A.,1973. Champignons de nord et du midi, T2. Société Mycologique des Pyrénées méditerranéennes.
- Marchand A.,1977. Champignons de nord et du midi, T5. Société Mycologique des Pyrénées méditerranéennes.
- Bon M.,1988. Champignons d'Europe occidentale. Edition Arthaud.
- Courtecuisse R.,1994. Les champignons de France ; Editions Eclectis.
- Breitenbach et Kränzlin, 1984. Champignons de Suisse, T1 Les Ascomycètes. Société de mycologie de Lucerne.
- Borgarino D. et Hurtado C., 2001. Champignons de provence. Edition Edisud.
- Borgarino D. et Hurtado C., 2004. Le guide des champignons . Edition Edisud.
- P. de Puytorac, 1997. L'Auvergne. Edition Delachaux et Niestlé.
- Phillips R.,1981.Les arbres. Edition Solar.
- Guillaume Eyssartier, Pierre Roux 2011. Le guide des champignons France et Europe. Belin .:

maurice.capelli@wanadoo.fr