

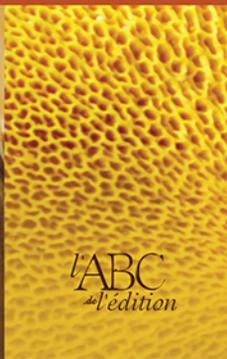


CHAMPIGNONS COMESTIBLES DE LA FORÊT BORÉALE

ROGER LARIVIÈRE

AVEC LA COLLABORATION DE FERNAND MIRON

ODEURS COULEURS FORMES SAVEURS



l'ABC
de l'édition

CHAMPIGNONS
COMESTIBLES
DE LA FORÊT BORÉALE

ODEURS COULEURS FORMES SAVEURS

DU MÊME AUTEUR :

Plantes comestibles et médicinales de la forêt boréale

Rouyn-Noranda : L'ABC de l'édition, 2016

Oiseaux et plantes de la forêt boréale

Rouyn-Noranda : L'ABC de l'édition, 2015

Plantes sauvages de la forêt boréale

Rouyn-Noranda : L'ABC de l'édition, 2014

Les richesses d'un peuple : les Abitibiwinnik de Pikogan

Rouyn-Noranda : L'ABC de l'édition, 2013

Les plantes de la forêt boréale

Montréal : Éditions de l'Homme, 2007

**CHAMPIGNONS
COMESTIBLES**
DE LA FORÊT BORÉALE

ODEURS COULEURS FORMES SAVEURS

ROGER LARIVIÈRE

AVEC LA COLLABORATION DE FERNAND MIRON

*l'ABC
de l'édition*

Si vous avez des commentaires ou des questions :

Roger Larivière, auteur : soleilleroger@gmail.com

Fernand Miron, collaborateur : info@lautrefores.com

L'ABC de l'édition

Rouyn-Noranda (Québec)

www.abcdeledition.com

info@abcdeledition.com

Illustrations : Michel Villeneuve

Crédits photos : Coopérative agro-forestière Kinojévis-Abjévis, Coopérative l'Autre forêt, École forestière La Tuque, Fernand Miron, Francine Fallara, Guy Lefebvre, Jean Goyard, Jacqueline Larivière, Jean-Paul Paradis, Julie Thibeault, Luc Godin, Lucie Lafrance, Michel Ashby, Marcel Otis, Normand Roy, Pierre Duquette, Roger Larivière, Robert Monette, Patrick Huard, Stéphanie Rouillard, Valérie Kelhetter et Yolande Dalpé

Conception graphique, montage et couvertures : Maxim Larivière, Virtua

Révision scientifique : Yolande Dalpé, Agriculture et agro-alimentaire Canada

Remerciements : Patrick Poitras, Anita Royer, Normand Roy, Irène Breton, Louis Brien, Louise Perreault et Ruth Pelletier

L'ABC de l'édition

Roger Larivière

Copyright © 2013. Tous droits de reproduction réservés.

Deuxième impression : mai 2014

Dépôt légal : 2^e trimestre 2013

Bibliothèque et Archives nationales du Québec

Bibliothèque et Archives Canada

Catalogage avant publication de Bibliothèque et Archives nationales du Québec et Bibliothèque et Archives Canada

Larivière, Roger, 1949-

Champignons comestibles de la forêt boréale

(Collection Guides nature)

ISBN 978-2-922952-51-3

ISBN PDF 978-2-922952-83-4

ISBN epub 978-2-922952-84-1

1. Champignons comestibles. 2. Flore des forêts boréales. 3. Champignons comestibles - Ouvrages illustrés. I. Miron, Fernand, 1944- . II. Titre.

QK617.L38 2013

579.6'1632 C2013-940697-2



TABLE DES MATIÈRES

PARTIE 1

UN GUIDE POUR LES DÉBUTANTS	11
Notre objectif	12
Nos champignons, de la cueillette à l'assiette	14
Un peu d'histoire	15
La forêt boréale	16
Les arbres indigènes de la forêt boréale	18
Un champignon type	26
La nature du champignon	33
Le rôle et les trois catégories de champignons	34
L'importance du milieu sur la croissance des champignons	38
Les champignons microscopiques et les champignons macroscopiques	42
La cueillette : le matériel et les stratégies	43
L'identification	48
La consommation	48
La conservation	52
Conclusion	56

PARTIE 2

LES CHAMPIGNONS DE LA FORÊT BORÉALE	59
Présentation	60
Groupes de champignons	62
Mortel et toxiques	63
À lames	75
À aiguillons pendants	123
À tubes séparables	135
À tubes non séparables	157
À plis	161
À fructification globuleuse	171
À alvéoles	177
Autres formes	185
Champignons médicinaux	193
Après la cueillette	200

BIBLIOGRAPHIE	202
GLOSSAIRE	204
ANNEXE 1 Clé d'identification visuelle	206
ANNEXE 2 Quelques questions et réponses	208
ANNEXE 3 Habitats privilégiés et facteurs de croissance de certaines espèces	216
ANNEXE 4 Espèces à privilégier en fonction de leur poids	219
ANNEXE 5 Calendrier de récolte	220
INDEX	222





PARTIE 1

UN GUIDE POUR LES DÉBUTANTS¹

¹ Cet ouvrage a tenu compte, autant que possible, des recommandations de l'OQLF concernant la nouvelle orthographe.

Dans ce guide, vous trouverez l'essentiel : photos, textes et schémas permettant d'identifier à coup sûr 50 champignons comestibles de la forêt boréale.

À ceux-ci, nous avons ajouté un champignon mortel et trois champignons dangereux puis, à la fin, trois à usage médicinal. Nous souhaitons simplifier au maximum la complexité du monde des champignons, la science de la mycologie, en permettant aux débutants d'utiliser des repères visuels simples sans passer par des clés d'identification et un vocabulaire souvent trop compliqués. Toutefois, pour approfondir ses connaissances, l'amateur devra consulter des ouvrages plus spécialisés et récents parmi la liste se retrouvant à la fin de ce guide.

NOTRE OBJECTIF

Reconnaitre, SANS RISQUE DE SE TROMPER, des champignons suffisamment gros et intéressants pour la consommation.

Pour faciliter cette tâche, les champignons sont regroupés en huit (8) catégories. Il faut savoir toutefois que les découvertes récentes, souvent basées sur des tests d'ADN, permettent de les classer en 52 catégories... démontrant que ce domaine de connaissances évolue très rapidement.

La **section I** de ce guide attire l'attention sur des connaissances pertinentes, parfois inédites, et le vocabulaire de base, deux incontournables. L'approche privilégiée se qualifie d'*écologique* puisque le cueilleur est invité à analyser l'environnement, principalement les espèces d'arbres, le type de sol et son drainage, avant de cueillir des champignons.

Dans la **section II**, celle dédiée à l'identification des champignons, la page de droite présente des photos les plus caractéristiques du champignon à différents stades de son développement. La page de gauche, quant à elle, en donne la description la plus simple possible. Nous avons choisi d'indiquer par des repères chiffrés les parties du champignon les plus importantes à observer. Afin d'informer davantage le consommateur, chaque description se termine par un court texte résumant l'aspect unique de l'espèce tout en faisant quelques mises en garde. Dans certains cas, cette description est complétée par un commentaire, une anecdote.

Depuis quelques décennies, une quinzaine de champignons ont reçu l'étiquette de *commerciaux*. Grâce à des cueilleurs dument formés et à des ateliers de conditionnement reconnus, ces champignons se retrouvent dans les grands marchés publics, dans certains restaurants ou encore sont dirigés vers l'exportation, principalement l'Asie. Ces champignons se retrouvent dans une liste à la fin de ce guide à l'annexe 4. Il vous est demandé de nous signaler (par les adresses courriel au début), non pas vos talles, mais la zone où vous les avez trouvés permettant ainsi d'améliorer les connaissances dans ce domaine.

Nous espérons que l'originalité de ce guide tiendra à sa simplicité. Toutefois, nous avons toujours à l'esprit que LA SÉCURITÉ doit demeurer une priorité pour ceux qui souhaitent consommer ces aliments, tous différents par leur forme, leur couleur, leur odeur et leur saveur.

NOS CHAMPIGNONS, DE LA CUEILLETTE À L'ASSIETTE



UN PEU D'HISTOIRE

Dès l'Antiquité, les poètes croyaient que les champignons naissent de la fécondation de la terre par le ciel, sous l'action de la foudre. Plus tard, les Mayas les ont consommés lors de leurs rituels religieux pensant s'enivrer de la chair des dieux. En observant certains champignons pousser en cercles, on supposait qu'ils sortaient du sol au contact des pieds des sorcières dansant en rond lors des sabbats, d'où le terme rond de sorcières.

Chez les peuples amérindiens, ce sont principalement les chamanes qui utilisaient les spores des vesses-de-loup pour arrêter le saignement du nez et l'amanite tue-mouches pour ses propriétés hallucinogènes. Ces peuples se servaient également des polypores ou champignons tablettes pour transporter le feu d'un endroit à un autre.

Au début du XIX^e siècle, des surplus de crottin de cheval ont été jetés dans les puits des anciennes carrières à Paris. Quelle ne fut pas la surprise d'y voir se développer des champignons comestibles en grande quantité! Ce sont les champignons blancs... de Paris.

De nos jours, la récolte des champignons sauvages fait partie de la culture des peuples européens et asiatiques qui les ont toujours utilisés comme aliments et remèdes. Chez nous, les champignons sauvages sont encore considérés comme dangereux, voire mortels par plusieurs amateurs. Étonnamment, les Algonquins d'ici, même s'ils consommaient des plantes et des animaux prélevés dans leur environnement, ne mangeaient aucun champignon.

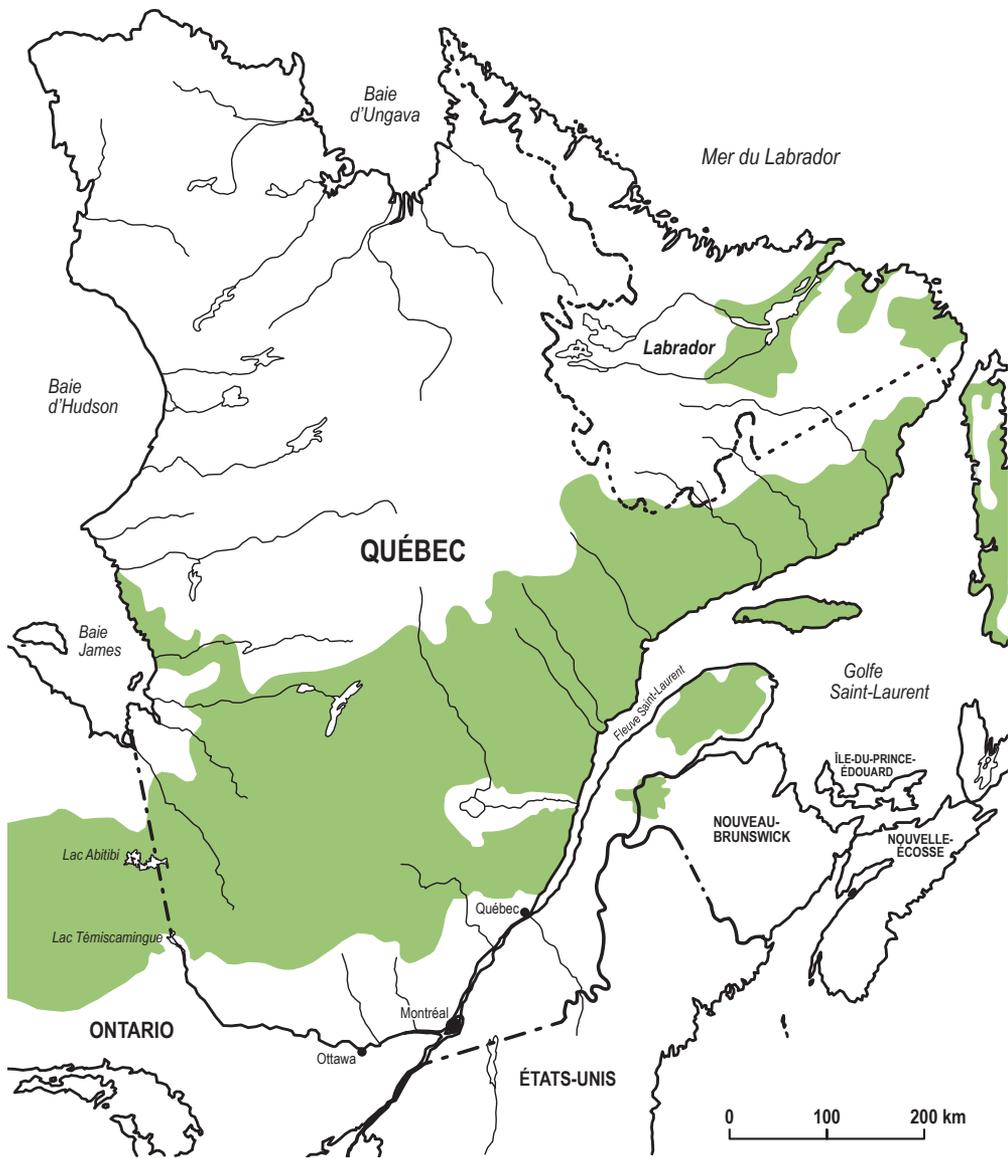
Pour ajouter à l'aspect magique de ces êtres vivants, certains, comme l'armillaire commun, produisent de la lumière. Cette luminescence provient de son mycélium situé sous l'écorce de bouleau et non de son chapeau.

LA FORÊT BORÉALE

Notre planète est divisée en plusieurs zones climatiques et la forêt boréale, immense écosystème nordique, en est une des plus grandes. Toutefois, l'apparition des champignons est plus souvent soumise à l'habitat conditionné par le sol, le microclimat et la végétation, plutôt que par une grande zone climatique. C'est la raison pour laquelle il serait plus juste de parler dans le cas des champignons, de *régions phytogéographiques*. Au Québec, la forêt boréale est localisée entre le 47° et le 51° de latitude nord et s'étend sur une largeur de plusieurs centaines de kilomètres.

Dans cette grande région phytogéographique, lacs, cours d'eau et tourbières abondent. La végétation arborescente est représentée par les espèces suivantes : épinette blanche, épinette noire, sapin baumier, mélèze laricin, thuya occidental, pin gris, pin blanc, pin rouge, peuplier faux-tremble, peuplier baumier et bouleau blanc. C'est une zone où on retrouve souvent des sols acides et aérés, comme le sable. Les champignons y prolifèrent en grand nombre étant donné qu'ils ont une prédilection pour ces milieux. Leur mycélium retient et accumule l'eau de pluie ou de fonte des neiges pour la rendre ensuite disponible aux plantes avec les minéraux que ces eaux contiennent. Le potentiel de cueillette de champignons comestibles de la forêt boréale est encore peu connu et souvent difficilement exploitable, par manque d'accès routier.

Aujourd'hui, nous connaissons plus de 150 000 espèces de champignons dans le monde et ils constituent une partie considérable de la biosphère. Dans un sol forestier par exemple, 90 % de la masse vivante est constituée par le mycélium des champignons si l'on exclut les racines des plantes. On estime toutefois que le nombre d'espèces de champignons à la surface de la planète serait d'un million et demi, la plupart étant microscopiques. Au Québec, il y aurait plus de 3500 espèces répertoriées.



Michel Villeneuve

LES ARBRES INDIGÈNES DE LA FORÊT BORÉALE

Le type de végétation influence grandement la présence ou l'absence des champignons, surtout pour les champignons qui vivent en association avec les racines des arbres. Certains champignons se retrouvent dans les aires ouvertes, comme les champs et les pelouses alors que d'autres prolifèrent en sous-bois, plusieurs associés à des espèces précises d'arbres. Il faut savoir également que les arbres ont des préférences pour certains types de sols, comme le sable ou l'argile. Bref, le type de sol et son drainage favorisent une espèce particulière d'arbres, qui, à son tour, facilite la croissance d'une espèce de champignon.

C'est la raison pour laquelle nous croyons indispensable de réserver une partie de ce guide permettant au cueilleur d'identifier clairement les espèces d'arbres, autant les conifères que les feuillus de la forêt boréale. Nous ajoutons une espèce de grand arbuste, le cerisier de Pennsylvanie, très importante dans certains cas. Nous sommes persuadés que ces connaissances devraient assurer de meilleures récoltes.

LES CONIFÈRES



L'**épinette blanche** a une écorce mince, gris-brun et écailleuse. Ses branches lui donnent un aspect pyramidal. Les aiguilles sont disposées tout autour du rameau et le bout de celui-ci est sans poils. Ses cônes rectangulaires et beiges sont localisés sur les branches de la partie supérieure de l'arbre et tombent à chaque saison. L'épinette blanche préfère les sols bien drainés.

L'**épinette noire** a une écorce très foncée et écailleuse. Ses branches plutôt courtes laissent souvent apparaître une cime dense. Les aiguilles sont disposées tout autour du rameau et le bout de celui-ci est garni de poils roux très fins. Ses cônes ovoïdes d'abord pourpres, deviennent foncés et demeurent sur les branches; ils s'ouvrent facilement lors des feux de forêts tout comme ceux du pin gris. Cet arbre tolère les sols mal drainés, organiques (terre noire), profonds et couverts de mousses.

LES CONIFÈRES

Le **mélèze laricin** est un arbre à écorce rougeâtre et écailleuse; sa cime est étroite et conique. Les aiguilles molles et courtes sont groupées en faisceaux de 15 à 60. Les cônes beiges plutôt ovales se retrouvent un peu partout sur les branches. Cet arbre tolère les sols mal drainés comme les tourbières et il y est associé à l'épinette noire. C'est le seul conifère qui perd ses aiguilles à l'automne, se comportant ainsi comme un feuillu.



Le **pin blanc** est un très grand arbre dont l'écorce grisâtre forme de larges crêtes à maturité. Ses aiguilles molles et longues sont groupées par cinq. Les cônes cylindriques et longs sont toujours localisés au sommet et tombent à chaque saison. Cet arbre pousse souvent sur les rochers, dans les endroits où le sol est riche et humide.



LES CONIFÈRES



Le **pin gris** a une écorce brun foncé formant des plaques à maturité. Ses aiguilles courtes, plates et un peu tordues sont disposées par deux. Les cônes, généralement par groupe de deux, sont localisés au bout des branches et demeurent dans l'arbre. Le pin gris se retrouve dans les milieux plus secs, tel le sable, et la régénération des peuplements est étroitement liée aux feux de forêt. Les cônes, recouverts d'une couche de résine séchée, ne s'ouvrent que par grande chaleur lors des incendies libérant ainsi les graines.

Le **pin rouge** a une écorce rougeâtre formant de larges plaques écailleuses et feuilletées. Ses longues aiguilles droites sont toujours groupées par deux. Les cônes, groupés par deux, se retrouvent au sommet du tronc et tombent à chaque saison. Cet arbre colonise les rochers ou des terrains peu fertiles, souvent associé au pin gris et au pin blanc.

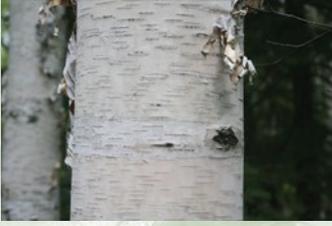
LES CONIFÈRES

Le **sapin baumier** est un arbre dont l'écorce gris foncé est parsemée de vésicules de résine. Les aiguilles plates sont disposées sur deux rangs; le dessus est vert foncé et brillant alors que le dessous possède deux lignes vert pâle. Les cônes placés sur les branches les plus hautes se défont à l'automne, les écailles et les graines tombent laissant sur place la tige centrale du cône. Cet arbre préfère les sols frais et humides et ne pousse pas après un feu, se régénérant après les coupes forestières.

Le **thuya occidental**, appelé aussi cèdre, a un tronc irrégulier, souvent creux chez les arbres âgés. Son écorce est composée de lanières grisâtres qui montent généralement en spirale autour du tronc. Son feuillage est formé d'écailles imbriquées disposées en rameaux aplatis. Les cônes petits et beiges se trouvent au bout des rameaux. Cet arbre pousse dans les marécages à roches calcaires, sur les rochers ou dans les tourbières. Aucun champignon supérieur n'est associé à cette essence et très peu de champignons décomposent son bois.



LES FEUILLUS



Le **bouleau blanc** ou bouleau à papier est un arbre dont l'écorce blanche, marquée par des lenticelles beiges, s'exfolie facilement. Ses feuilles alternes sont ovées et à base droite. Cet arbre se retrouve sur des sols bien drainés et exposés au sud, ou en bordure de la forêt, des lacs et des routes. C'est une essence de lumière et, comme le peuplier faux-tremble, sa présence est associée à une perturbation comme une coupe forestière ou un feu de forêt.

Le **frêne noir** est un arbre aux branches robustes dirigées vers le haut. À maturité son écorce grise forme des crêtes liégeuses et friables. Ses feuilles sont opposées et composées de 7 à 11 folioles. Essence de lumière des milieux inondés, il croît sur le bord des rivières et des lacs. Même si cette essence est présente, elle n'est généralement pas associée aux différentes espèces de champignons décrites dans la partie II.

LES FEUILLUS

Le **peuplier baumier**, de forme pyramidale, a une écorce verdâtre qui devient grise à maturité. Sur celle-ci, des losanges foncés sont visibles et bien caractéristiques. Les feuilles alternes sont largement ovées, effilées sur le bout, au pétiole cylindrique et aux bourgeons à feuilles très collants. Cet arbre se trouve dans les milieux humides et riches et il est peu affecté par les maladies.



Le **peuplier faux-tremble** est un arbre au tronc droit, vert pâle et lisse. Les feuilles alternes et ovales sont munies d'un pétiole long et plat. Il se trouve le plus souvent sur des sols argileux et secs. Étant une essence de lumière, il pousse très rapidement après une perturbation, comme une coupe forestière ou un feu. Compte tenu qu'il est peu résistant aux maladies, les chercheurs ont créé le peuplier hybride qui combine les qualités du peuplier faux-tremble à la résistante aux maladies du peuplier baumier.



LES FEUILLUS



Le **cerisier de Pennsylvanie** ou petit merisier est un grand arbuste au tronc à écorce brun-roux garni de lenticelles bien visibles. Les feuilles alternes et finement dentées sont luisantes. C'est une espèce très envahissante après une perturbation comme une coupe forestière ou un incendie. Son fruit rouge et acide est comestible.

UN CHAMPIGNON TYPE

Certains champignons, comme les levures, sont unicellulaires. D'autres sont multicellulaires et ceux-là nous intéressent. Les champignons à lames sont les plus difficiles à identifier alors que ceux à tubes séparables et à aiguillons s'identifient plus facilement.

Les champignons que nous cueillons pour manger sont relativement gros. Cette partie visible du champignon, appelée aussi **fructification**, est la structure de reproduction, celle qui produit les **spores**. La partie souterraine, le **mycélium**, est composée d'une multitude de filaments microscopiques et cylindriques enchevêtrés, les **hyphes**, qui ressemblent à de la ouate; si on s'y colle le nez, ils dégagent souvent une odeur de moisissure. Une fois à maturité, la fructification produit des millions de cellules, appelées **spores**. Si les conditions sont propices, elles peuvent germer, développer des hyphes qui vont se ramifier pour former le mycélium et, ultimement un autre champignon. Ces étapes résument le cycle de vie du champignon.



Mycélium, Roger Larivière



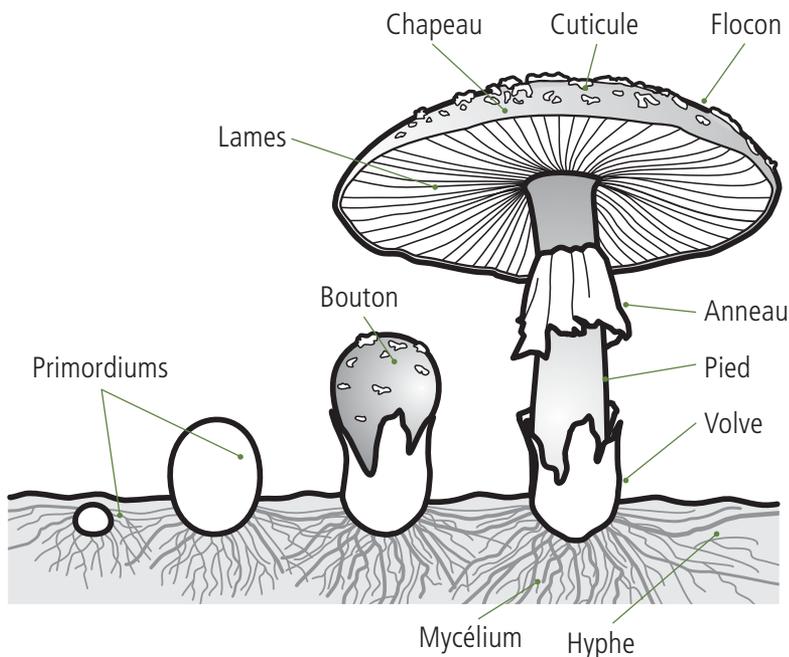
Sporée brun foncé d'un champignon à lames, *Fernand Miron*

La **sporée**, amas de spores produites par la fructification des champignons matures, revêt une importance toute particulière dans l'identification de certains champignons, principalement ceux ayant des lames sous le chapeau. Pour les autres groupes, d'autres caractéristiques morphologiques sont souvent suffisantes pour identifier le champignon.

Pour obtenir une sporée, il s'agit de prendre un champignon mature frais, d'enlever le chapeau du pied et de placer la surface fertile (lames ou tubes) vers le bas, sur une feuille de papier. Parfois, il est nécessaire de couvrir le chapeau d'un papier essuie-tout humide pendant un certain temps pour conserver suffisamment d'humidité, condition propice pour la tombée des spores. Quand les spores sont présentes, il ne suffit que de quelques heures pour les voir apparaître sur le papier; c'est le moment de noter leur couleur. La sporée peut être conservée en la recouvrant d'un vernis transparent en aérosol.

Afin d'aller plus loin dans l'identification du champignon en utilisant d'autres caractéristiques des spores, il est nécessaire d'avoir recours à un microscope. À l'aide d'un montage des spores sur une lame microscopique, il est possible d'en voir la forme unique ou d'en apprécier la réaction à certains produits chimiques. Le réactif de Melzer, le sulfate de fer et la soude caustique sont quelques-uns des produits utilisés.

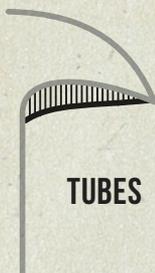
Schémas représentant la structure générale de la fructification d'un champignon-type.



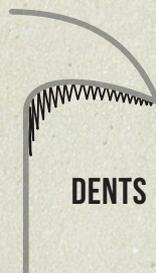
SOUS LE CHAPEAU



LAMES



TUBES



DENTS

INSERTION DES LAMES



LIBRE



ÉMARGINÉE



ADNÉE

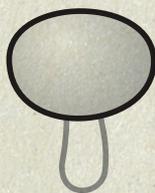


DÉCURRENTE



SINUÉE

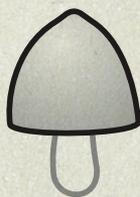
CHAPEAUX



GLOBULEUX



CYLINDRIQUE



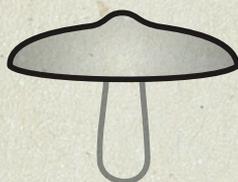
CAMPANULÉ



CONIQUE



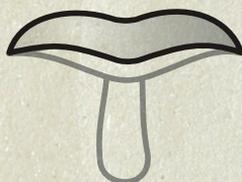
CONVEXE



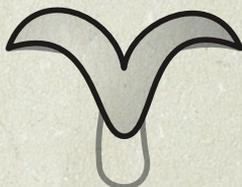
MAMELONNÉ



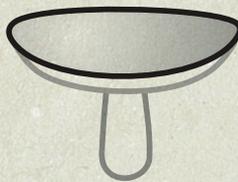
OMBILICUÉ



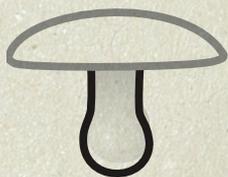
DÉPRIMÉ



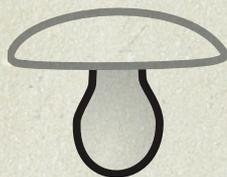
EN ENTONNOIR



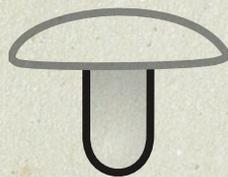
PLAT OU ÉTALÉ



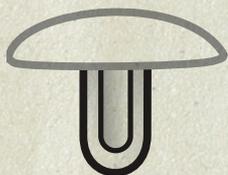
BULBEUX



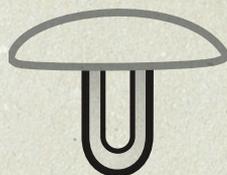
VENTRU



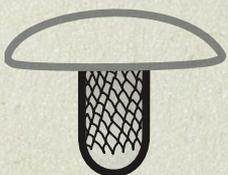
CYLINDRIQUE



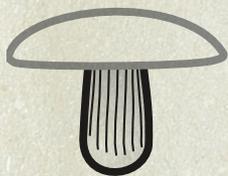
FARCIS



CREUX



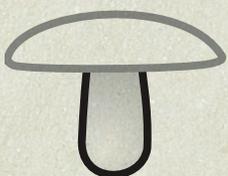
RÉTICULÉ



CÔTELÉ

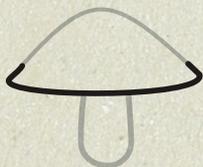


EXCENTRIQUE

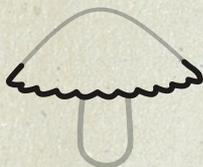


CENTRAL

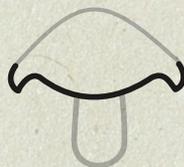
TYPES DE MARGES



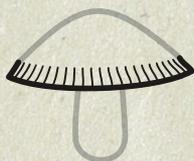
DROITE



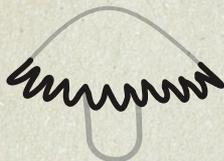
ONDULÉE



INCURVÉE



STRIÉE



FRANGÉE

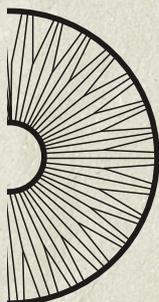


ENROULÉE

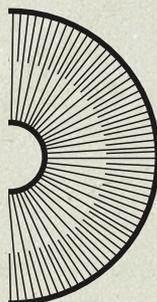
TYPES DE LAMES



SERRÉES



FOURCHUES



INÉGALES

LA NATURE DU CHAMPIGNON

Les champignons forment un règne par eux-mêmes : ce sont des êtres vivants qui ne peuvent effectuer la photosynthèse et la paroi de leurs cellules est composée de chitine, substance retrouvée dans les cellules du squelette des insectes. De plus, les champignons se nourrissent par l'absorption de matière organique élaborée soit par les végétaux ou par les animaux. Ce sont ces critères qui ont guidé les taxonomistes, il y a quelques décennies, pour créer un nouveau règne propre aux champignons.

Contrairement aux plantes qui font croître leurs graines et leurs fruits en fabriquant à mesure le matériel nécessaire à cette croissance, les champignons fabriquent à l'avance leurs réserves en les accumulant dans les cellules des hyphes. Donc lorsqu'un champignon produit une fructification, c'est parce qu'il a accumulé l'énergie nécessaire pour la mener à terme.

Accumuler des réserves peut se faire sur une période de quelques mois et même de quelques années. À titre d'exemple, les morilles, pour fructifier au printemps, doivent accumuler des réserves importantes dans leur mycélium au cours de l'été et de l'automne précédents. Au moment de l'apparition du champignon, le mycélium se vide au profit de la fructification.

Le mycélium du champignon ne sert pas uniquement à produire des fructifications. Il est une source de nourriture pour une grande variété d'organismes du sol : bactéries, moisissures, nématodes, collemboles, insectes et larves d'insectes. Le mycélium des champignons est à la vie dans le sol ce que le feuillage des plantes et des arbres est à la vie à sa surface. Les deux rôles sont essentiels au maintien de la biodiversité sur terre.

LE RÔLE ET LES TROIS CATÉGORIES DE CHAMPIGNONS

Les champignons jouent un rôle indispensable à la surface de la planète. Nos forêts n'existeraient pas s'il n'y avait pas certaines espèces de champignons pour nourrir les arbres et par la suite, s'il n'y en avait pas d'autres pour les décomposer et les retourner à la terre. Toutefois, les champignons ne sont pas les seuls à réaliser ce travail essentiel et, avec les bactéries, ils contribuent largement à cette grande opération de croissance et de recyclage.



LE RÔLE

Les champignons dégradent la matière organique et produisent des nutriments, qui sont à leur tour repris par une grande variété d'organismes, principalement les plantes. Les champignons se retrouvent partout : dans l'eau, dans le sol, dans l'air et à l'extérieur ou à la surface des organismes vivants.

Pour remplir efficacement cette fonction de décomposition, les champignons produisent des enzymes qui sont relâchées à l'extérieur de leurs cellules. Ces grosses molécules digèrent en quelque sorte la matière organique vivante ou morte, autour d'elles. Les molécules qui en résultent sont plus petites, deviennent assimilables et retournent dans les cellules des hyphes en passant au travers des membranes cellulaires. Ces petites molécules sont appelées nutriments (nourrir).

Les nutriments ne sont pas tous utilisés par le champignon et une grande partie demeure dans le sol pour servir à la croissance des plantes, d'où le lien très important entre la présence des champignons dans un sol et sa fertilité. Ce phénomène prend encore plus d'importance en forêt boréale à cause de l'acidité des sols. Pour des raisons chimiques, les particules des sols acides retiennent davantage les minéraux, rendant plus difficile leur assimilation par les racines des plantes, tels les arbres, d'où l'importance des champignons dans les écosystèmes des régions nordiques.

LES TROIS CATÉGORIES

D'après leur mode de nutrition, les champignons ont adopté au cours de l'évolution trois types de stratégie alimentaire : saprophyte, parasite et symbionte. Pour certains d'entre eux, cette division n'est pas claire et quelques espèces ont accès à l'un ou l'autre mode, s'adaptant ainsi à leur environnement.

Les champignons **saprophytes** dégradent la matière organique non vivante, cette catégorie constitue une bonne partie des espèces de champignons et chacune a sa préférence de matière organique ou de substrat à décomposer. Sans les saprophytes, les déchets s'accumuleraient et les minéraux ne redeviendraient pas disponibles pour la nutrition des végétaux et des animaux. Un exemple de cette catégorie est le pleurote du peuplier.

Les champignons **parasites** attaquent les organismes alors qu'ils sont encore vivants. Dans le cas des arbres, les spores de champignons s'introduisent par une blessure, puis y développent leur mycélium qui se répand dans l'arbre le conduisant à la mort. L'armillaire commun est un parasite du bouleau et il est responsable de la maladie la plus destructrice pour cette espèce, appelée pourridié-agaric.

Finalement, la troisième catégorie de champignons est représentée par ceux qui s'associent intimement à d'autres êtres vivants et développent un partenariat dans lequel les deux membres, d'espèces différentes, s'échangent des substances indispensables à l'un et à l'autre. Ils se nomment **symbiontes**. Chez les végétaux, principalement chez les arbres, le mycélium d'un champignon est associé à ses racines, ce lien se nomme **mycorhize**. Dans ce cas, les champignons alimentent les racines en eau et en éléments nutritifs, alors que la partie aérienne, les feuilles, fournit aux champignons les sucres et autres substances carbonées nécessaires à la croissance de leur mycélium et éventuellement à leur fructification. Les filaments mycorhiziens relient les arbres entre eux et, dans ces conditions, l'arbre et le champignon ne forment qu'un seul organisme. Dans ce groupe, se trouvent près de 50 % des champignons dont les espèces suivantes : bolets, chanterelles, matsutake et amanites.

SAPROPHYTES



PARASITES



SYMBIONTES



L'IMPORTANCE DU MILIEU SUR LA CROISSANCE DES CHAMPIGNONS

Connaissant bien les plantes, surtout les arbres de la forêt boréale, le cueilleur peut retrouver plus facilement les espèces de champignons convoitées.

L'habitat influence grandement la croissance des champignons. Si toutes les conditions favorables sont réunies, le mycélium va former à sa surface un **primordium**, stade initial dans la formation de la fructification; il est l'équivalent des bourgeons chez les arbres. Ce primordium, de quelques millimètres de diamètre, va mettre plusieurs jours, voire quelques semaines à se former et à différencier toutes les cellules de la future fructification. Par la suite, chacune de ces cellules va s'allonger permettant une croissance rapide, et c'est à ce moment que l'expression *pousser comme un champignon* prend tout son sens. La majorité des gens ne se doute pas qu'il aura fallu des semaines et parfois des mois pour en arriver à cette étape.

La majorité des gens ne se doute pas non plus que, dans le sol du parterre forestier, les mycéliums des différentes espèces de champignons se superposent. Les uns croissent en surface alors que les autres s'étalent plus en profondeur. À titre d'exemples, la morille et la chanterelle forment leurs primordiums tout près de la surface, ce qui les rend plus vulnérables aux températures élevées et à la sécheresse. D'un autre côté, le matsutake et le champignon crabe forment leurs primordiums en profondeur, soulevant par la suite le sol afin de venir y étaler leur chapeau en surface. Bénéficiant de la fraîcheur et de l'humidité du sol en profondeur, ces champignons sont beaucoup moins affectés par la chaleur et la sécheresse que les espèces croissant en surface.

Le premier facteur du milieu à considérer est l'eau disponible, mais d'une façon bien particulière. Le mycélium pompe l'eau et les minéraux du sol, travail qui doit être maintenu jusqu'à la fructification. Pour croître, les fructifications doivent évaporer de l'eau permettant l'acheminement des éléments nutritifs du mycélium aux diverses parties de la fructification. S'il y a plusieurs journées de pluie en continu, les fructifications se chargent en eau car elles ne peuvent évaporer facilement l'eau en provenance du mycélium. Les champignons ne peuvent donc croître normalement car l'arrivée des éléments nutritifs se fait plus lentement. Contrairement à ce que l'on pourrait croire, ce n'est pas l'eau de pluie qui pénètre dans la fructification, mais bien l'eau en provenance du mycélium qui ne s'évapore pas et qui s'accumule dans les cellules, bloquant l'arrivée d'éléments nutritifs nécessaires à leur croissance.

Les fructifications à croissance lente (chanterelle, champignon crabe, matsutake) sont beaucoup moins affectées par ce phénomène d'évaporation. Cette règle trouve au moins une exception : le champignon tortue absorbe par son chapeau l'eau de pluie qui s'évaporera après une ou deux journées ensoleillées. C'est alors l'un des moments les plus favorables pour le cueillir au début de septembre.

D'autres facteurs gèrent la croissance des champignons :

- **Le type de sol** : les champignons fructifiant généralement sur l'argile ne se développent pas sur le sable et inversement. Les champignons poussant dans la mousse de sphaigne ne croissent pas en terrain sableux. Les tourbières sont peu productives en champignons et les seules espèces qui y croissent sont la chanterelle à pied jaune et parfois l'hydne ombiliqué. Les terrains argileux ou à tendance argileuse démontrent une grande productivité lorsque les feuillus y poussent et tout particulièrement lorsqu'il y a des débris d'arbres feuillus morts au sol.

- **L'essence forestière** : les champignons associés à l'épinette noire ne se lient généralement pas au pin gris. En effet, la végétation qui pousse, qu'elle soit naturelle ou perturbée par les insectes ou l'homme, est d'une importance toute particulière pour les champignons mycorhiziens. Le pin gris poussant sur le sable favorise une grande productivité pour une multitude d'espèces de champignons et les peuplements d'épinette noire poussant sur le sable peuvent grandement favoriser le cortinaire ridé. Le bolet de Gréville est associé au mélèze.
- **L'âge du peuplement forestier** : la physiologie d'un arbre, tout comme celle des autres êtres vivants, change en fonction de la saison et de son âge. On pourrait dire qu'un arbre passe par plusieurs étapes successives comme l'enfance (0-15 ans), la jeunesse (15-30 ans), la maturité (30-60 ans) et la vieillesse (plus de 60 ans). Les espèces associées à ses racines et ayant la capacité de fructifier de façon optimale changent pendant le cycle de vie de l'arbre; elles peuvent toutefois être présentes à d'autres moments, mais en moins grande quantité. Pour illustrer ce phénomène, voici quelques espèces de champignons croissant sur un terrain de sable fin et associées au pin gris :
- de 0 à 15 ans : Suillus, bolet à pied rugueux, amanites;
 - de 15 à 30 ans : champignon tortue, chanterelle commune;
 - de 30 à 60 ans : cèpe;
 - 60 ans et plus : matsutake.
- **La température du sol** est probablement l'un des facteurs qui influence le plus le développement des champignons forestiers. L'expansion et le développement du mycélium se fait à des températures fraîches pour les morilles qui fructifient tôt au printemps. Des températures plus chaudes sont nécessaires à la chanterelle commune qui fructifie en été. Pour l'ensemble des espèces, la fructification s'effectue préférentiellement à des températures ne dépassant pas 25 °C le jour. Une température de

nuit se rapprochant du point de congélation favorise les espèces fructifiant à l'automne comme l'armillaire commun, la chanterelle à pied jaune et le polypore des brebis.

- **La saison** : les champignons de printemps (verpe, morille, gyromitre) fructifient à partir de la mi-mai jusqu'au début de juin au moment où les plantes amorcent leur croissance dans les sous-bois et que les bourgeons des arbres feuillus éclatent. La fructification d'un champignon doit coïncider avec un moment précis de l'année tout comme le font les plantes.
- **La lumière** : les champignons sont incapables de capter la lumière pour fabriquer les éléments nutritifs nécessaires à leur croissance. Par contre la longueur des jours ou photopériode, combinée aux changements qu'elle provoque dans l'ensemble de la végétation, détermine le moment où s'amorce la fructification. Certaines espèces ont besoin de jours longs (chanterelle commune, champignon crabe et plusieurs espèces de bolets) tandis que d'autres fructifient en automne pendant que les jours sont plus courts (matsutake, armillaire commun et polypore des brebis). Certains vont préférer l'ombre des sous-bois (armillaire commun et cèpes) alors que d'autres fructifient en pleine lumière (marasme des Oréades et lépiote déguenillée).
- **Une perturbation** : un feu stoppe la productivité des champignons sauf pour la morille de feu qui fructifie durant les deux années subséquentes (Annexe 2). Le feu n'a pas qu'un effet dévastateur et son passage provoque la renaissance des peuplements forestiers. Les graines d'épinette noire et de pin gris, libérées des cônes, se trouvent sur un sol dégagé, réchauffé rapidement par le soleil. D'autres perturbations peuvent influencer l'apparition des champignons comme la coupe forestière et le chablis.

Parmi tous ces facteurs, la température et l'humidité apparaissent les plus importants.

LES CHAMPIGNONS MICROSCOPIQUES ET LES CHAMPIGNONS MACROSCOPIQUES

Les champignons peuvent être divisés en deux grands groupes : les champignons microscopiques, ceux que l'on ne voit pas à l'œil nu, et les champignons macroscopiques, ceux qui différencient une structure bien visible, ressemblant souvent à la forme typique que l'on connaît.

Dans le premier groupe, les champignons les plus connus ont l'apparence de moisissures. Chez l'humain, certains causent le pied d'athlète, sorte de lésions circulaires sur la peau provoquant des démangeaisons intenses et l'apparition de vésicules. Dernièrement, un autre champignon microscopique, *Geomyces destructans*, a été identifié comme étant responsable de l'apparition du museau blanc causant la mort de milliers de chauves-souris.

D'autres champignons microscopiques sont utilisés dans la fabrication du pain comme la levure (*Saccharomyces cerevisiae*) ou encore certains antibiotiques. Parmi ceux-ci, la pénicilline est produite par une moisissure, *Penicillium notatum*, et la cyclosporine par une autre, *Tolypocladium inflatum*. Finalement, certains champignons sont responsables du goût particulier de fromages comme le roquefort et le fromage bleu. Un *Penicillium* couvre d'une surface blanchâtre et duveteuse les camemberts.

Dans ce guide, nous avons sélectionné uniquement les champignons du deuxième groupe qui produisent des fructifications suffisamment grosses pour être cueillies et consommées. Ceux-ci sont souvent qualifiés de champignons supérieurs. Les espèces choisies représentent bien celles de la forêt boréale, mais ne constituent qu'un petit échantillon des espèces qu'on peut y retrouver.

LA CUEILLETTE : LE MATÉRIEL ET LES STRATÉGIES

LE MATÉRIEL ESSENTIEL	LE MATÉRIEL FACULTATIF
Panier ou boîte de récolte	Glacière et glace
Sacs en papier brun	Trousse de premiers soins
Couteau coupant et brosse	Serviettes humides, papier hygiénique
Carnet de récolte et crayon	Répulsif à insectes
Guide d'identification des champignons	Nourriture et eau
Vêtements appropriés	Appareil photos numériques
	Carte détaillée des nouveaux territoires
	Boussole et GPS
	Sifflet
	Téléphone portable
	Seringue epipen

Le matériel utilisé pour cueillir de façon sécuritaire les champignons est habituellement peu coûteux. Il est d'abord important d'avoir toujours sur soi un **carnet de notes** et un **crayon** puisqu'il faut prendre souvent des notes sur les champignons à identifier.

Il est suggéré d'utiliser un **panier** en plastique troué muni de poignées afin d'éviter que des contaminants, produits indésirables ou toxiques de certains champignons, demeurent dans le panier. Le plastique se lave très facilement entre chaque usage.

Malgré tout, les paniers en osier, en bois (bleuets) ou en carton (fruits de l'épicerie) suffisent largement à remplir cette fonction tout en étant peu dispendieux.

De plus, il est recommandé d'avoir des **sacs en papier brun** afin d'y déposer les champignons qu'on souhaite identifier à la maison, en plaçant chaque espèce AU COMPLET (plusieurs spécimens d'âges différents si possible) dans un sac séparé. L'**appareil photos numériques** permet de prendre des photos des champignons sous plusieurs angles et à plusieurs âges afin de saisir tous les détails indispensables à l'identification.

Un outil extrêmement important à posséder est le **couteau coupant** muni, si possible, d'une petite brosse. Il permet de couper la partie la plus sale du champignon reconnu comestible, de le brosser rapidement et d'éviter ainsi la corvée du nettoyage à la maison.

Un **GPS** permet de localiser des talles de champignons prisés comme des morilles ou des chanterelles. Une **boussole** nous assure de retrouver notre chemin après l'euphorie de la cueillette. Une seringue **épipen** (si allergique aux piqûres d'insectes), un **sifflet** et un **téléphone portable** s'ajoutent à l'arsenal moderne permettant une récolte plus sereine. Il serait prudent de vérifier la couverture du service de réception des ondes téléphoniques avant le départ en forêt, en demandant à son fournisseur de service.

De l'**eau**, du **papier hygiénique**, des **serviettes humides** et un peu de **nourriture** peuvent répondre adéquatement à d'autres besoins primaires.

LES STRATÉGIES

Voici une suggestion de préparation avant une première sortie :

Le débutant ne devrait cueillir qu'une, deux ou trois espèces, pas plus. Il ne s'agit pas de récolter tout ce qu'on voit mais bien les espèces de qualité qui fructifient à ce moment précis de l'année et de rechercher ces espèces dans leur habitat. À titre d'exemples : pendant la 1^{ère} semaine de juillet : Suillus et bolet à pied rugueux. Dans la 2^{ème} semaine de septembre, le matsutake, le polypore des brebis et la chanterelle à pied jaune.

La cueillette des champignons peut s'étaler de la mi-mai jusqu'au début de novembre; certains champignons sont toutefois très résistants aux basses températures. Sans contredit, pour l'amateur, la période la plus fructueuse pour la cueillette des champignons se situe de la mi-juillet à la fin d'aout, à condition qu'il y ait suffisamment de pluie et de chaleur. Pour les cueilleurs professionnels, les volumes de récolte les plus importants se font en septembre et en octobre dans des peuplements de résineux.

Chaque espèce de champignon a son site de prédilection (Annexe 3) et toutes les espèces ont une période déterminée de croissance (Annexe 5). Ainsi, les morilles sortent à partir de la mi-mai peu importe les conditions pendant le reste de l'année. Leur fructification qui apparait lorsque la température se situe entre 5° et 8 °C la nuit ne dure que 2 ou 3 semaines. Ne cherchez pas de morilles en aout! La plupart des champignons fructifient entre 10° et 25 °C. Certains ne fructifient qu'aux 5 ou 10 ans, alors que les coprins se reproduisent chaque année après une pluie abondante.

Il est déconseillé de cueillir en ville et en périphérie, sur des terres agricoles ou sur d'anciens sites industriels, sachant que le

mycélium des champignons peut s'étendre sur des centaines de mètres et qu'il peut concentrer les pesticides et autres contaminants. De plus, certaines espèces se retrouvant sur des propriétés privées, il serait de mise de demander l'autorisation d'y circuler. La forêt publique demeure donc le meilleur endroit pour la cueillette et les forêts de conifères ont plus à offrir aux cueilleurs.

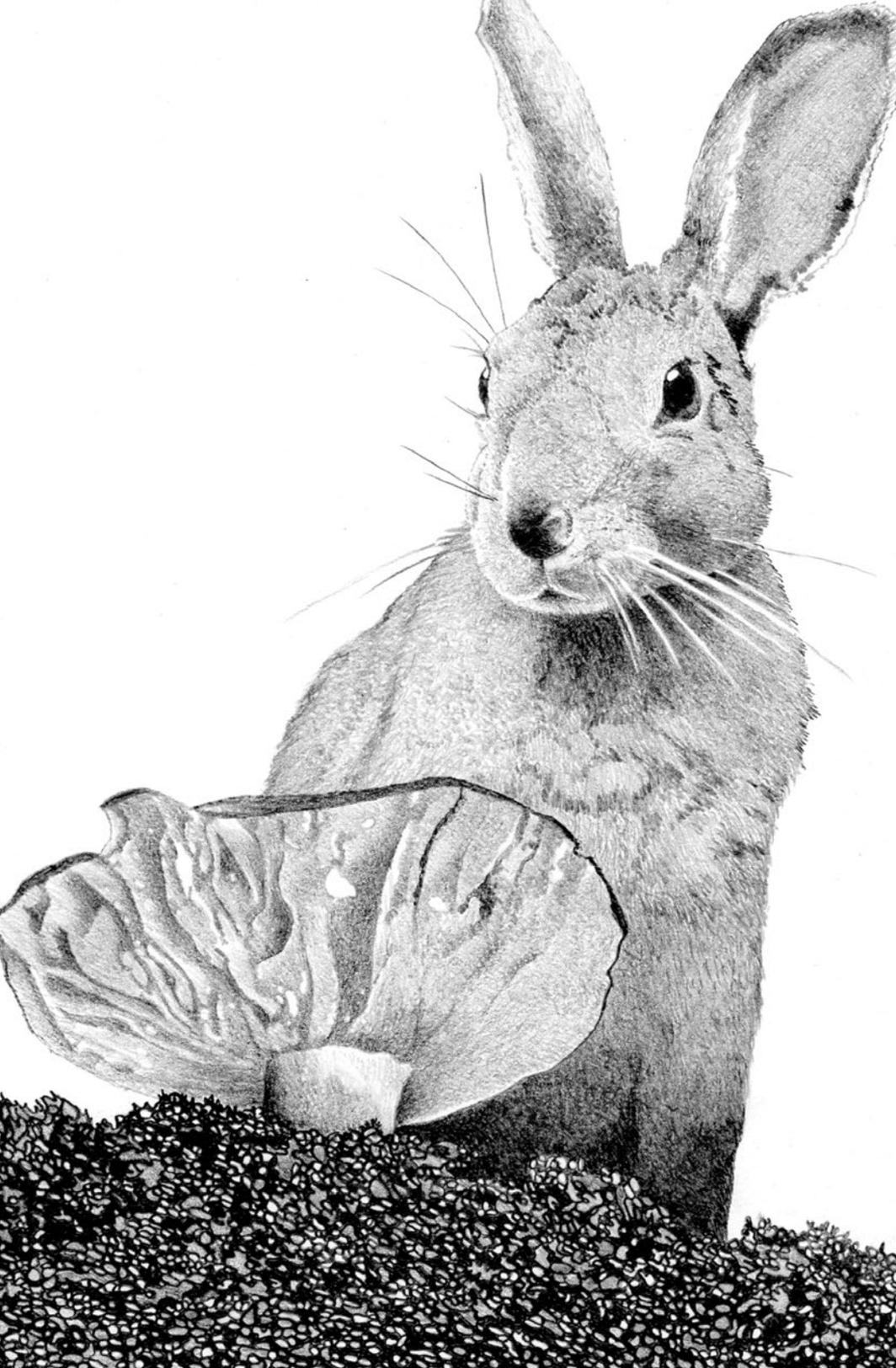
Pour les champignons poussant en rond de sorcières, il est avantageux de marcher à l'intérieur ou à l'extérieur du cercle pour éviter d'abimer les primordiums et les jeunes fructifications. C'est la raison pour laquelle il faut marcher le moins possible dans les talles où on effectue la récolte.

Les espèces à fructification lente, non parasitées, offrent un meilleur potentiel de récolte que celles à croissance rapide.

Certaines espèces sont très propres au moment de la cueillette : morille, pleurote, chanterelle, hydne, armillaire fauve et champignon tortue. D'autres sont plus sales : champignon crabe, matsutake et armillaire ventru. Dans ce cas, il est conseillé de ne pas mélanger ces espèces avec celles qui sont propres, de couper les pieds et de faire très attention pour ne pas salir les lames avec les doigts.

Dès la cueillette, il est essentiel de noter l'odeur et le goût de la chair. Il suffit d'en placer un tout petit morceau dans la bouche, de le goûter puis de le cracher. **NE JAMAIS AVALER ET NE JAMAIS AGIR AINSI AVEC LES CHAMPIGNONS BLANCS POSSÉDANT UNE VOLVE ET UN ANNEAU.**

La récolte étant terminée et s'il fait chaud, il est indispensable d'avoir une glacière et de la glace dans l'auto pour conserver la précieuse récolte jusqu'à la maison.



L'IDENTIFICATION

À la maison, si le présent guide ne suffit pas, plusieurs ouvrages nord-américains récents sont souvent indispensables afin de bien identifier le champignon inconnu. En effet, il faut toujours avoir à l'esprit que le champignon cueilli peut devenir un aliment; il doit donc être bien identifié et demeurer sain de la cueillette à l'assiette.

Même avec les meilleurs guides, il faut être conscient qu'on ne réussit pas à identifier tous les champignons cueillis car ils ne décrivent qu'une fraction des espèces rencontrées sur le terrain. La plupart du temps, ces livres sont rédigés pour identifier les champignons situés au sud de la forêt boréale. Les très petites espèces doivent être laissées sur le terrain et pour l'amateur, identifier le genre (premier nom latin) auquel le champignon appartient est souvent suffisant.

LA CONSOMMATION

Suite à la cueillette des champignons, après les avoir identifiés de façon certaine et les avoir bien nettoyés, il est temps de s'accorder le plaisir de les cuisiner et de les consommer, puisque c'est la récompense ultime. Il faut savoir que moins de 10 % des champignons du Québec sont toxiques et seulement quelques-uns sont mortels. **En forêt boréale, l'amanite vireuse est à éviter formellement.**

Habituellement, la principale fonction des champignons est d'aromatiser les plats. Dans le cas des champignons les plus jeunes, les nutriments sont principalement dans les boutons et par la suite, dans le chapeau. C'est la raison pour laquelle il est préférable de

manger des champignons jeunes, qui sont moins à risque d'être infestés par des parasites tels que les larves ou les nématodes.

Dans le cas où les champignons sont encore garnis de sable ou de matière organique, il suffit de les laver sous une douche d'eau froide quelques secondes en évitant d'envoyer l'eau entre les lames. L'essoreuse à salade peut être utilisée de façon très efficace pour enlever l'excès d'eau.

Les tubes des bolets, souvent gorgés d'eau et remplis de parasites, doivent être enlevés, et ce facilement, avec les doigts ou avec une cuillère. Les pieds de plusieurs espèces de champignons deviennent fibreux lorsque leur chapeau s'ouvre et que la fructification devient mature. Ces pieds fibreux peuvent être consommés en les effilochant (pied de matsutake) ou en les passant au robot culinaire (pieds des bolets). Lorsque les champignons sont cueillis en boutons, la chair du pied est aussi tendre, ferme et savoureuse que celle du chapeau.

Tous les **bolets**, **pleurotes** et **hydnes** ne posent aucun problème de toxicité à la consommation sauf qu'ils peuvent être plus ou moins savoureux et parfois amers. Ce sont des **groupes à recommander aux débutants**.

L'INTOXICATION

Étant donné que la dégustation se produit souvent en famille ou entre amis, une mauvaise identification pourrait conduire à une intoxication soit légère, qui peut apparaître dès 20 minutes après l'ingestion, soit mortelle (cas de l'amanite vireuse), 12 heures plus tard, la toxine pourrait s'être répandue partout dans l'organisme. Même l'amanite vireuse peut être bonne au goût au moment de l'ingestion. C'est après leur digestion, au moment où les toxines se retrouvent dans le sang, que le mal se produit! Et

il est trop tard, elles ont déjà attaqué le foie de façon irréversible. Les symptômes peuvent disparaître un certain temps puis revenir.

Quelques espèces cueillies en nature perdent leur toxicité suite à la cuisson car elles contiennent une toxine thermolabile, notamment l'acide helvétique, une molécule qui fait éclater les globules rouges (hémolyse). La cuisson à 70 °C détruit la toxine. Ces espèces sont : morilles et amanite fauve. À noter que le gyromitre commun, porteur des toxines gyromitrine et phénylhydrazine, est considéré maintenant toxique et, bon an mal an, il est responsable de 4 à 5 décès en Europe, la phénylhydrazine n'étant pas détruite à la cuisson. Toutes les espèces cueillies dans la nature doivent subir une cuisson avant l'ingestion, sauf quelques rares exceptions.

Il est important de faire certaines distinctions entre indisposition, allergie et empoisonnement. À cause des composés chimiques contenus dans le champignon consommé et en lien avec l'aspect unique de l'individu qui le consomme, les réactions peuvent être très différentes. C'est la raison pour laquelle il faut être prudent lorsqu'on consomme un champignon pour la première fois. Certains peuvent ressentir des douleurs abdominales ou encore développer des symptômes d'allergie; c'est un signe que le corps manifeste des intolérances. Un empoisonnement est plus subtil parfois et c'est la raison pour laquelle il faut prendre le temps d'identifier les champignons avant de les manger.

S'il y a un problème d'intoxication ou d'empoisonnement, il faut se rendre rapidement à l'urgence de l'hôpital. Le personnel hospitalier ne connaît pas nécessairement les champignons. Il doit appeler un centre anti-poisons et faire identifier le champignon par un spécialiste à partir des symptômes observés. Il est donc important de conserver, si possible, un spécimen intact de champignon comme référence advenant une intoxication.

Il faut se rappeler que les champignons pourris ou périmés, dont la chair est morte, peuvent être aussi toxiques que la viande avariée. On ne consomme donc que les champignons jeunes, ceux dont la chair est encore ferme et vivante.

D'AUTRES CONSEILS S'APPLIQUENT :

- Lorsqu'un champignon est mangé pour la première fois, il est recommandé de le cuisiner seul pour en évaluer sa valeur gustative. Il est préférable d'en manger une petite quantité car des personnes sont allergiques à certaines espèces ou peuvent ressentir des troubles digestifs par la suite.
- Les champignons, à cause de leur facilité à concentrer les métaux lourds, sont toujours déconseillés aux femmes enceintes. Ces métaux peuvent avoir de mauvais effets sur le développement du fœtus.
- Les coprins doivent être mangés immédiatement après la cueillette car ils vieillissent très vite même au réfrigérateur. Pour la plupart des espèces de ce groupe (sauf le coprin chevelu), il est déconseillé de boire de l'alcool 3 jours avant et 3 jours après leur consommation. Chez ces espèces se retrouve une toxine, la coprine, qui ne fait pas bon ménage avec l'alcool.

LA VALEUR NUTRITIVE

Les champignons contiennent tous les acides aminés dont notre organisme a besoin pour fabriquer ses protéines et c'est leur grande contribution sur le plan alimentaire. Autrefois, on les qualifiait de viande des pauvres. Malgré cette contribution, ils sont principalement recherchés pour leurs arômes et leurs goûts qui rehaussent la saveur des mets avec lesquels ils sont préparés. Voici une liste des composés chimiques retrouvés :

80 à 95 % d'eau

2 à 7 % de protéines (acides aminés essentiels : lysine, leucine, isoleucine, valine, acide glutamique et acide aspartique)

1 à 6 % de lipides dont des acides gras essentiels
moins de 12 % de glucides assimilables, dont le glycogène
minéraux : fer, cuivre, potassium, phosphore, pauvres en sodium

vitamines : B, D et K

LA CONSERVATION

Après la récolte, les champignons doivent être placés le plus rapidement possible dans un endroit aéré et frais comme un réfrigérateur. S'il y a un délai de quelques heures au moment de la cueillette, il faut recourir à une glacière et de la glace dans l'auto.

AU RÉFRIGÉRATEUR

Les champignons, une fois nettoyés, doivent toujours être conservés au réfrigérateur dans des sacs en papier, jamais dans des sacs de plastique car les champignons respirent toujours et dégagent de l'humidité; les bactéries et les moisissures y proliféreront. La durée de conservation varie selon les espèces. De plus, les champignons contiennent souvent des œufs de parasites, invisibles au moment de la cueillette, qui peuvent se transformer en larves si la consommation est retardée.

Les champignons achetés à l'épicerie sont recouverts d'une pellicule en plastique qui est perforée à plusieurs endroits permettant l'évacuation de l'humidité dégagée par la respiration du champignon.

AU CONGÉLATEUR

Simplement congelés, les champignons se conservent pendant une période de 6 à 8 semaines. Pour une période de conservation plus longue, ils doivent être blanchis ou cuits au préalable au beurre ou à l'huile. Il est possible de leur faire perdre leur eau dans une poêle antiadhésive sans gras puis ils sont placés au congélateur dans leur eau de végétation. La chanterelle commune peut toutefois être congelée directement. L'emballage sous-vide prolonge la durée de conservation.

LE SÉCHAGE

Les champignons peuvent être séchés soit dans un déshydrateur du commerce, soit enfilés sur un fil, ou à l'air libre sur une moustiquaire; ce dernier moyen est le plus simple et le moins dispendieux. Pour sécher les champignons, il faut les couper en tranches minces de 4 mm environ. La morille et la chanterelle à pied jaune peuvent sécher très facilement sans tranchage, en les exposant au soleil pendant 6 à 8 heures.

Lors du séchage à une température de 60 °C, le pourcentage d'eau passe rapidement de 90 % à 7 % et les œufs des parasites meurent alors que le séchage au soleil ne les tue pas. Un champignon sec devient cassant comme une croustille; s'il plie, c'est qu'il n'est pas sec et il finira par moisir.

Après le séchage, les champignons sont placés dans des contenants hermétiques; de la sorte, ils peuvent se conserver de 4 à 5 ans à condition d'être à la noirceur. Il suffit de les réhydrater de une à quelques heures avant leur utilisation.

Un des avantages de la déshydratation est que les champignons peuvent être réduits en poudre pouvant aromatiser une très grande variété de plats ou de sauces. Afin d'améliorer leur valeur gustative, les chapeaux du marasme des Oréades peuvent avantageusement être séchés. La déshydratation permet également de faire consommer des champignons à des personnes qui ne les apprécient pas comme certains enfants!

Un autre mode de conservation, soit celui dans l'huile, ne sera pas décrit ici, même s'il pourrait être pratique pour certaines espèces de champignons.





CONCLUSION

La crise forestière des dernières années fait prendre conscience que la matière ligneuse n'est plus l'unique richesse de la forêt. Plusieurs amateurs de la nature découvrent qu'il y a de nombreuses activités à pratiquer entre le début de la période de la pêche du printemps et celle de la chasse à l'original à l'automne. Avec la cueillette des champignons sauvages, ces amateurs de plein air regardent la forêt et son sous-bois d'une façon très différente. Ils achètent des livres, suivent des cours et comprennent mieux cet immense écosystème qu'est la forêt boréale et les raisons pour lesquelles il faut le protéger. Dans toutes les régions du Québec, une tendance se dessine afin de profiter de cette richesse et en tirer du plaisir, sinon un revenu.

L'objectif de ce guide est de faciliter l'identification d'une cinquantaine de champignons de la forêt boréale dans le but de les consommer de façon sécuritaire. Ceux qui les cueillent pour les vendre devraient également y trouver leur compte. Tous les cueilleurs devraient s'émerveiller devant ces êtres vivants tous différents par leur forme, leur couleur, leur odeur et leur saveur. La sécurité devrait être une obsession pour ceux qui souhaitent manger des champignons sauvages, sachant qu'en forêt boréale il y a des champignons mortels et toxiques.

Sans prétention, ce guide veut aller un peu plus loin que les livres mis sur le marché à ce jour. Par son approche écologique, il veut inciter le cueilleur à être plus astucieux lors la planification de sa cueillette d'où les liens à observer entre les champignons convoités et leur environnement de prédilection, soit le type de sol et la végétation associée. Le rôle extrêmement important des champignons dans la nature, et plus particulièrement en forêt boréale, devrait être compris d'une façon différente par ceux qui ont à cœur l'aménagement durable.

La dernière partie de ce guide attire l'attention sur les champignons médicinaux. À ce jour, nous en connaissons peu dans ce domaine et il y aurait plus de recherches à faire pour identifier les substances thérapeutiques. Rappelons que nous utilisons déjà des antibiotiques produits par des champignons microscopiques. La forêt boréale recèle donc de grandes richesses, non seulement au niveau de la variété des champignons comestibles, mais aussi des champignons médicinaux qui ont déjà reçu leurs lettres de noblesse ailleurs dans le monde.





PARTIE 2

NOS CHAMPIGNONS DE LA FORÊT BORÉALE



PRÉSENTATION

Les champignons comestibles choisis sont présentés en utilisant leurs principales caractéristiques visibles. Ils sont divisés en **huit groupes** :

 **À LAMES**

 **À AIGUILLONS PENDANTS**

 **À TUBES SÉPARABLES**

 **À TUBES NON SÉPARABLES**

 **À PLIS**

 **À FRUCTIFICATION GLOBULEUSE**

 **À ALVÉOLES**

 **AUTRES FORMES**

Dans chacun de ces groupes, les champignons apparaissent en ordre alphabétique par :

- le nom français;
- le nom commun si c'est le cas;
- le nom scientifique et parfois un synonyme récent, sans le nom des auteurs;
- le nom anglais.

Sur la page de gauche, les descriptions sont toujours présentées dans le même ordre :

- partie fertile (fructification);
- lames ou tubes ou aiguillons;
- chair;
- pied;
- couleur des spores;
- habitat, moment de fructification et rôle(s);
- degré de comestibilité.

Cette partie se termine souvent par des notes et anecdotes rappelant des faits récents ou une histoire plus ancienne. Des remarques pertinentes sur les ressemblances du champignon avec une autre espèce potentiellement dangereuse, voire mortelle, la complètent. D'ailleurs, les quatre premières espèces de ce guide sont non comestibles : amanite vireuse, amanite tue-mouches, gyromitre commun et verpe de Bohême.

Étant donné que ce guide se qualifie de vulgarisé, il nous apparaît important de faire un lien très étroit entre le texte descriptif et les photos présentées. Le moyen utilisé est un chiffre placé à côté de la caractéristique unique du champignon (page de gauche) qui est reporté sur les photos à droite, créant ainsi un lien entre un mot et son illustration.

Afin de faciliter l'identification des champignons illustrés dans ce guide, une clé visuelle des huit (8) groupes est ajoutée à la fin.

GROUPES DE CHAMPIGNONS



Amanite vireuse
Amanite tue-mouches
Gyromitre commun
Verpe de Bohême

MORTEL ET TOXIQUES

MORTEL

AMANITE VIREUSE

Amanita virosa
Destroying Angel

CHAPEAU

4-10 cm de diam., d'abord conique ❶, campanulé puis étalé et mamelonné ❷ avec des lambeaux du voile attaché à la marge, blanc pur, luisant.

LAMES

Libres, serrées, inégales, blanches, floconneuses à l'arête.

CHAIR

Blanche à odeur désagréable.

PIED

8-15 x 0,5-2 cm, égal ou un peu élargi à la base, lisse, un peu fibrilleux, avec un **anneau membraneux** blanc ❸, rabattu, souvent déchiré, terminé en bulbe globuleux inséré dans une **volve** ❹ **membraneuse lobée**.

SPORES

Blanches.

HABITAT

Isolé ou dispersé dans les forêts mixtes, en particulier sous les bouleaux, parfois présent sur les pelouses près des habitations lorsqu'il y a des arbres, à la fin de l'été et en automne. Mycorhizien.

COMESTIBILITÉ

Mortel.



La forêt boréale est le paradis de l'amanite vireuse, même si quelques auteurs reconnus écrivent le contraire en affirmant qu'on peut consommer tous les champignons à saveur douce et à odeur agréable. En 1996, un couple s'est empoisonné à Val-d'Or après en avoir consommé une grande quantité. Les autorités du centre anti-poisons ont dit qu'il ne pouvait s'agir de l'amanite vireuse car ce champignon ne peut pousser sur une pelouse... même s'il y a des arbres tout près. De nos jours, si on reçoit les soins appropriés, on ne meurt plus des toxines de l'amanite vireuse; cependant, le foie est détruit en premier et d'autres organes sont endommagés par la suite, comme les reins.



Francine Fallara ▲



Coopérative l'Autre forêt ▼

V. Kelhetter ▲



AMANITE TUE-MOUCHES

Amanita muscaria
Yellow-orange Fly Agaric

CHAPEAU

5-20 cm de diam., ovoïde, convexe puis aplani, à cuticule **1** séparable jaune, orangé ou rougeâtre garnie de flocons blancs à jaunâtres **2**, à marge sillonnée à maturité.

LAMES

Libres, inégales, larges, serrées, blanches ou crème **3**.

CHAIR

Ferme, blanche, à odeur et à saveur faibles.

PIED

10-25 x 1-2,5 cm, blanchâtre ou jaune pâle, égal ou rétréci vers le haut, plein puis farci, muni d'un **anneau membraneux blanchâtre** **4** et pendant, terminé par un bulbe arrondi. **Volve** **5** réduite à quelques écailles autour du bulbe.

SPORES

Blanches.

HABITAT

Isolé ou parfois grégaire, dans les forêts de feuillus (bouleau, peuplier faux-tremble), de conifères, dans les forêts mixtes, dans les clairières et même sur les pelouses, en été et en automne. Mycorrhizien.

COMESTIBILITÉ

Vénéneux et hallucinogène.



Ce champignon est le plus connu et le plus illustré à travers le monde. Il a baigné notre enfance dans les livres à colorier, les bandes dessinées et les films d'animation. En petite quantité, il procure des effets hallucinogènes à certains. Pour d'autres, il cause seulement des effets toxiques et parfois, aucun effet. Le nom de ce champignon vient du fait qu'il a été utilisé, mélangé avec du lait, pour étourdir les mouches domestiques. L'amanite tue-mouches est toxique mais non mortelle.



S. Rouillard ▲



Jean Goyard ▼

Roger Larivière ▲



1

GYROMITRE COMMUN

Gyromitre comestible

Gyromitra esculenta

False Morel

FRUCTIFICATION

5-10 cm de diam. x 5-12 cm de haut, creux, en forme de tête globuleuse et lobée ayant l'aspect d'un cerveau, brun rougeâtre.

CHAIR

Mince et cassante, blanche **1**.

PIED

2-10 x 3-5 cm, lisse, sillonné, court, lacuneux **2**, creux, beige à brun violacé.

SPORES

Translucides et incolores.

HABITAT

Solitaire ou grégaire, sur des sols sablonneux dans les milieux perturbés, envahis par les feuillus (cerisier de Pennsylvanie, aulne rugueux et peuplier faux-tremble), de la fin mai au début de juin. Saprophyte et potentiellement mycorhizien.

COMESTIBILITÉ

Toxique.



Ce champignon a été consommé sur une grande échelle depuis des siècles. Dans son cas, on parlerait plutôt d'une intoxication à long terme s'il est consommé fréquemment. Il est responsable de quelques décès à chaque année en France. Il est également soupçonné d'être cancérogène. À cause de sa forme particulière, ce champignon ne peut être confondu avec les morilles qui sont comestibles et qui poussent à la même période.



Fernand Miron ▲



J. Goyard ▼

Roger Larivière ▲



VERPE DE BOHÊME

Verpa bohemica (Ptychoverpa bohemica)
Wrinkled Thimble Cap

CHAPEAU

2-5 cm de haut, en forme de capuchon ridé **1**, doré, brunâtre à brun foncé, enveloppant le haut du pied où il est fixé par une attache fragile **2**.

CHAIR

Blanchâtre, mince et fragile.

PIED

6-16 cm de haut, égal, cylindrique, lisse puis granuleux, farci devenant creux, beige pâle **3**.

SPORES

Jaunâtres.

HABITAT

Dans les forêts décidues, particulièrement sous le peuplier faux-tremble ou encore dans les forêts mixtes, au printemps, quelques jours avant l'apparition de la morille conique.

COMESTIBILITÉ

Toxique.



Jusqu'à tout récemment, la verpe de Bohême était consommée sur une grande échelle. Comme pour le gyromitre commun, on parlerait d'une intoxication à long terme si elle est fréquemment mangée. À cause de sa forme particulière, elle est très souvent confondue avec les morilles qui poussent à la même période. Il faut bien observer le point d'attache de son chapeau au sommet du pied, qui la distingue des morilles.



Roger Larivière ▾

Roger Larivière ▲









Amanite fauve
Armillaire commun
Armillaire ventru
Clitocybe à pied renflé
Clitocybe en entonnoir
Clitocybe ombonné
Clitocybe orangé
Coprin chevelu
Coprin micacé
Cortinaire ridé
Hygrophore pudibond
Lactaire caramel
Lactaire couleur de suie
Lactaire saumon
Lépiote déguenillée
Lépiste nu
Lyophylle en touffes
Marasme des Oréades
Pholiote squarreuse
Pleurote du peuplier
Pleurote étalé
Russule de Peck
Tricholome à grand voile

À LAMES

AMANITE FAUVE

Amanite vaginée var. fauve

Amanita fulva

Tawny Grisette

CHAPEAU

4-8 cm de diam., d'abord ovoïde, conique ❶, devenant convexe puis étalé à maturité, mamelonné ❷, brun fauve, plus foncé au centre, à marge sillonnée ❸.

LAMES

Libres, inégales, visibles dans le pourtour à travers la chair du chapeau ❹, blanches.

CHAIR

Mince, blanche, à odeur et à saveur faibles.

PIED

7-15 x 0,5-1,5 cm, rétréci au sommet, fragile, creux ❺, lisse ou fibrilleux, **sans anneau**, blanc. **Volve** mince, membraneuse, partiellement enfouie dans le sol, blanche et tachée de brun orangé ❻.

SPORES

Blanches.

HABITAT

Isolé ou parfois grégaire, dans les forêts de conifères ou mixtes, en été et en automne. Mycorhizien.

COMESTIBILITÉ

Bon comestible, chapeau et pied, à condition de le cuire.



L'anneau sur le pied est un critère important pour distinguer les amanites souvent toxiques ou mortelles des autres champignons à lames; cependant, l'amanite fauve n'en a pas. L'amanite jaune paille (Amanita sinicoflava), tout comme l'amanite vaginée (Amanita vaginata) également comestibles, lui ressemblent beaucoup sauf que leur volve est blanche ou grise. Dans le cas de l'amanite vaginée, il existe une variété blanche (Amanita vaginata var. alba).

L'amanite fauve est un champignon fragile qu'il faut manipuler avec grand soin. Elle contient des toxines (hémolysines) facilement détruites au moment de la cuisson.



Roger Larivière ▲



Roger Larivière ▼

Roger Larivière ▲



ARMILLAIRE COMMUN

Armillaire couleur de miel

Armillaria ostoyae (*Armillaria aff. mellea*)

Dark Honey Fungus

CHAPEAU

4-10 cm de diam., rond, conique ❶ puis aplani-mamelonné, sec, ayant le centre plus foncé ❷ avec des écailles dressées brunes ❸ près du centre, brun caramel, à voile partiel membraneux ❹ .

LAMES

Adnées presque décurrentes, inégales, blanches ou beiges, souvent tachées de roux à la fin ❺ .

CHAIR

Ferme, épaisse au centre, blanche ou pâle, sans odeur ni saveur particulières.

PIED

5-15 x 1-2,5 cm, élargi vers le bas, farci puis creux, fibreux, strié, blanchâtre au dessus de l'anneau cotonneux ❻ , écailleux en dessous.

SPORES

Crème pâle.

HABITAT

Très souvent en touffes denses et serrées au sol ou près du sol, surtout à la base des conifères ou des feuillus (bouleaux et aulnes), sur des racines ou des souches, en automne. Saprophyte ou parasite.

COMESTIBILITÉ

Bon comestible, le jeune chapeau surtout, le pied devenant fibreux lorsque le chapeau s'étale; étant amer, il doit être bien cuit.



Sous certaines conditions, le mycélium de ce champignon devient luminescent. Même s'il est qualifié surtout de parasite, l'armillaire commun effectue une décomposition avancée de la matière ligneuse. Il existe cinq espèces regroupées sous le nom d'armillaire couleur de miel au Québec. Le plus abondant et le plus recherché fructifie en encerclant les vieilles souches et les vieux troncs de bouleaux blancs et jaunes. Dans ce cas, il est possible d'effectuer des récoltes imposantes alors que les espèces qu'on retrouve sur les conifères sont moins intéressantes et fructifient de façon moins abondante.



Roger Larivière ▲



Marcel Otis ▼

Roger Larivière ▲



ARMILLAIRE VENTRU

Catathelasma ventricosum

Swollen-stalked Cat

CHAPEAU

7-15 cm de diam., globuleux, convexe puis étalé, très ferme, sec, blanchâtre recouvert de plaques plus foncées, d'apparence argenté pâle ①.

LAMES

Longuement décurrentes ②, serrées, inégales, blanchâtres.

CHAIR

Épaisse, blanche, à odeur faible et d'une grande saveur.

PIED

5-10 x 2-5 cm, très robuste, élargi vers le sommet et se terminant en pointe ③, prenant naissance profondément dans le sol, blanchâtre, pourvu d'un anneau fibreux ④ et ample sous les lames et d'un deuxième anneau inférieur membraneux ⑤.

SPORES

Blanches.

HABITAT

Isolé ou parfois grégaire dans les bois de conifères (épinette), sur des sols sablonneux, à la fin de l'été et en automne. Mycorhizien.

COMESTIBILITÉ

Bon comestible en entier.



Il ressemble au matsutake (Tricholoma magnivelare), mais s'en différencie d'abord par son gros pied élargi vers le haut et par ses lames décurrentes. Il prend naissance profondément dans le sol, le soulève pour venir étaler son chapeau en surface.

C'est un champignon coup de cœur lorsqu'il est consommé pour la première fois et il est rarement infesté de larves.



Roger Larivière ▲



Roger Larivière ▼

Guy Lefebvre ▲



CLITOCYBE À PIED RENFLÉ

Ampulloclitocybe clavipes (Clitocybe clavipes)
Club Foot

CHAPEAU

2-9 cm de diam., convexe, aplani puis étalé, parfois légèrement mamelonné puis déprimé à maturité, épais et plus foncé au centre, surface humide, à marge plus claire et enroulée **1**.

LAMES

Longuement décurrentes **2**, étroites, serrées, inégales, crème ou jaunâtres.

CHAIR

Spongieuse, plus épaisse au centre, blanchâtre, à saveur douce et à odeur faible, un peu fruitée.

PIED

4-8 x 0,4-1,2 cm, plein et gorgé d'eau, souvent courbé, rétréci vers le haut **3**, large à la base plus pâle, souvent couverte par le mycélium.

SPORES

Blanches.

HABITAT

Isolé ou plus ou moins grégaire, surtout dans les forêts de conifères ou mixtes, en été et en automne. Saprophyte.

COMESTIBILITÉ

Comestible plutôt médiocre, le chapeau et le pied. Ne pas consommer avec de l'alcool.



Le clitocybe en entonnoir (Clitocybe gibba) se différencie du clitocybe à pied renflé par son chapeau beige rosé.



Jean Goyard ▼

Jean Goyard ▲



CLITOCYBE EN ENTONNOIR

Clitocybe gibba
Funnel Clitocybe



CHAPEAU

2-9 cm de diam., convexe puis aplani, finalement en entonnoir profond **1**, mamelonné au centre, sec, beige, à marge ondulée ou lobée.



LAMES

Longuement décurrentes **2**, serrées, étroites, fourchues, blanchâtres.



CHAIR

Mince, élastique, blanche, à odeur et à saveur non distinctives ou légèrement farineuses.



PIED

3-8 x 0,3-1,2 cm, égal ou un peu élargi à la base, plus ou moins spongieux puis creux, parfois strié, beige pâle, souvent couvert par le mycélium à la base.



SPORES

Blanches.



HABITAT

Isolé ou grégaire, surtout dans les forêts de feuillus ou mixtes, en été et en automne. Saprophyte.



COMESTIBILITÉ

Bon comestible en entier.



Marcel Otis ▼

Marcel Otis ▲



CLITOCYBE OMBONNÉ

Cantharellula umbonata

Grayling



CHAPEAU

2-5 cm de diam., convexe, puis rapidement étalé, mamelonné **1** au centre, parfois déprimé à maturité, sec et parfois velouté, gris brunâtre, à marge incurvée **2**.



LAMES

Légèrement décurrentes **3**, étroites, fourchues se dédoublant vers la marge, saumon pâle à maturité.



CHAIR

Mince, blanche, à odeur et à saveur douces.



PIED

2-9 x 0,4-0,8 cm, égal, élargi, soyeux, blanchâtre à grisâtre puis rougeâtre.



SPORES

Blanches.



HABITAT

Grégaire parfois en ronds de sorcières sur les tapis de mousse des forêts de conifères ou de feuillus, de la fin de l'été à tard en automne. Saprophyte.



COMESTIBILITÉ

Bon comestible en entier.



Yolande Dalpé ▲



Luc Godin ▼

Luc Godin ▲



CLITOCYBE ORANGÉ

Fausse chanterelle

Hygrophoropsis aurantiaca

False chanterelle



CHAPEAU

3-8 cm de diam., convexe, devenant plat puis déprimé **1**, glabre ou finement velouté, divers tons de jaune orangé, jaune brunâtre, orange brunâtre, plus foncé au centre, à marge enroulée à incurvée, lobée, irrégulière.



LAMES

Décurrentes **2**, étroites et serrées, fourchues et ramifiées, orange.



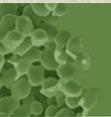
CHAIR

Épaisse et molle à la fin, orange, sans odeur ni saveur distinctives.



PIED

3-8 x 0,5-1 cm, égal ou épaissi vers la base, habituellement central mais parfois excentrique, de la même couleur que le chapeau **3**.



SPORES

Blanchâtres ou crème pâle.



HABITAT

Isolé, parfois grégaire au sol, sur les souches et le bois pourri, dans les forêts de conifères (épinette) ou mixtes, en été et en automne. Saprophyte.



COMESTIBILITÉ

Comestible en entier. Il peut être toxique pour certains.



Le clitocybe orangé pourrait être confondu avec le clitocybe lumineux (Omphalotus illudens), très toxique qui pousse en touffes denses sur les souches et les racines de chêne, en été. Il n'y a pas de chêne indigène en forêt boréale. Toutefois, il faut toujours être très prudent.



Marcel Otis ▾

Marcel Otis ▲



COPRIN CHEVELU

Coprinus comatus

Shaggy Mane

CHAPEAU

3-5 cm de diam., cylindrique ①, devenant conique à maturité, blanc et couvert d'écailles retroussées ②, noircissant et devenant déliquescent à partir de la marge qui s'effiloche par la suite.

LAMES

Libres du pied, très serrées et inégales, blanches, rosâtres devenant noires ③.

CHAIR

Très mince, blanche, à odeur et à saveur agréables.

PIED

7,5-30 x 1-2,5 cm, égal ④ ou un peu rétréci vers le haut, bulbeux vers le bas, se séparant facilement du chapeau, farci puis creux, muni d'un cordon central, cassant, garni d'un anneau fragile, blanc.

SPORES

Noires.

HABITAT

Isolé ou grégaire sur les pelouses enrichies ou fraîchement posées, parfois dans les champs, très rarement en forêt, de septembre à la mi-octobre. Saprophyte.

COMESTIBILITÉ

Bon comestible en entier lorsque jeune.



Le coprin chevelu doit être cueilli jeune alors qu'il est encore blanc et il doit être consommé dans les heures qui suivent. Contrairement au coprin micacé, ce champignon peut être consommé avec de l'alcool. Le coprin chevelu suit les activités de l'homme et peut même pousser au travers de l'asphalte.



Jacqueline Larivière ▼

Robert Monette ▲



Robert Monette ▼

Fernand Miron ▲



COPRIN MICACÉ

Coprinellus micaceus

Mica Cap

CHAPEAU

2-5 cm de diam., ovoïde, campanulé ① puis étalé, recouvert de minuscules écailles blanchâtres ② ressemblant à du mica et détectable au toucher, à marge sillonnée ③, parfois fendue jusqu'au centre, beige.

LAMES

Plus ou moins adnées, très denses ④, libres, blanches, devenant rapidement noires et déliquescentes.

CHAIR

Très mince, blanchâtre devenant noire et déliquescente, à odeur et à saveur faibles.

PIED

2,5-7 X 0,2-0,5 cm, égal, un peu rétréci vers le sommet, creux, blanchâtre, poilu à la base.

SPORES

Noires.

HABITAT

Grégaire, en touffes denses près des souches et des racines enfouies, souvent près des lieux habités, sur les pelouses, en été et en automne. Saprophyte.

COMESTIBILITÉ

Assez bon comestible en entier lorsqu'il est très jeune, à consommer strictement sans alcool.



Roger Larivière ▼

Roger Larivière ▲



CORTINAIRE RIDÉ

Rozite ridé, pholiote ridée

Cortinarius caperatus (Rozites caperatus)

Gypsy Mushroom

CHAPEAU

5-12 cm de diam., ovoïde, campanulé puis convexe étalé, plus ou moins ridé radialement, légèrement mamelonné ①, beige à ocre, couvert d'une poudre blanche au centre, à marge faiblement striée et fortement incurvée à la fin ②.

LAMES

Adnées puis émarginées, inégales, blanchâtres devenant brunâtres avec l'âge, blanches à l'arête.

CHAIR

Épaisse au centre, blanchâtre puis jaunâtre, sans odeur et à saveur douce.

PIED

7-12 x 1-2 cm, robuste, légèrement renflé à la base ③, fibreux, muni d'un anneau mobile, membraneux et persistant ④.

SPORES

Brun rouille.

HABITAT

Isolé sur le sol, dans la mousse de sphaigne, dans les forêts de conifères, principalement dominées par l'épinette noire et aussi dans les forêts mixtes, rarement dans les forêts de feuillus, en été et au début d'automne. Mycorrhizien.

COMESTIBILITÉ

Bon comestible, le chapeau seulement.



Le cortinaire ridé est un champignon acidophile qui apprécie les mousses des latitudes nordiques. Sa durée de conservation étant brève à cause de sa teneur très élevée en eau (95 %), il faut le cueillir de préférence en bouton. Séché, il dégage une odeur de cacao.

L'ours noir et l'original le consomment.

Le cortinaire ridé aurait des propriétés antivirales.



Roger Larivière ▲



Coopérative agro-forestière Kijojévis-Abijévis ▼

Roger Larivière ▲



HYGROPHORE PUDIBOND

Hygrophorus pudorinus
Blushing Waxy Cap



CHAPEAU

5-10 cm de diam., campanulé, obtus à convexe, plus ou moins plat ou mamelonné **1**, ferme, lisse, visqueux puis sec, finement velouté, incurvé puis glabre, blanc puis beige, plus foncé au centre, à marge enroulée.



LAMES

Adnées à subdécurrentes **2**, épaisses, espacées, blanchâtres ou saumonées.



CHAIR

Épaisse, ferme, blanche, rosâtre à orangée, à odeur prononcée et à saveur un peu amère.



PIED

4-10 x 1-2 cm, égal ou rétréci vers la base, robuste, plein, orné de fibrilles **3** ou de flocons ou de points jaunâtres, saumonés ou rougeâtres avec l'âge.



SPORES

Blanches.



HABITAT

Plus ou moins grégaire dans les forêts de conifères (épinette) ou mixtes, dans les tourbières à sphaignes, en automne. Mycorhizien.



COMESTIBILITÉ

Comestible.



J. Goyard ▼

J. Goyard ▲



LACTAIRE CARMEL

Lactaire à odeur d'érable

Lactarius helvus

Burnt-sugar Milky

CHAPEAU

4-12 cm de diam., convexe, puis étalé-déprimé, un peu omboné, sec, à marge enroulée, beige ①, brun jaunâtre, à surface floconneuse.

LAMES

Adnées presque décurrentes, souvent fourchues près du pied, épaisses, serrées, chamois puis beige jaunâtre. Lait aqueux ②, peu abondant, à saveur douce ou légèrement amère.

CHAIR

Concolore, mince et fragile, à odeur de biscuit à l'érable.

PIED

4-12 x 1-2 cm, de la même couleur que le chapeau, lisse, glabre, égal, souvent long et effilé, farci puis creux.

SPORES

Crème pâle.

HABITAT

Dispersé ou en groupe dans les tourbières et dans les forêts humides de conifères ou mixtes, particulièrement dans les sphaignes, d'août à octobre. Mycorrhizien.

COMESTIBILITÉ

Comestible.



Ce lactaire est facile à reconnaître: son lait aqueux et son odeur d'érable (dû à une lactone) qui est plus forte après séchage. On dit que ce lactaire serait comestible lorsque bien cuit, l'âcreté disparaissant avec une bonne cuisson. Il entre dans la composition de mousses et de crèmes brûlées. Il sert souvent dans la composition de pots-pourris: un seul champignon peut embaumer une pièce.



Fernand Miron ▲



Fernand Miron ▼

Fernand Miron ▲



LACTAIRE COULEUR DE SUIE

Lactarius lignyotus

Chocolate Milky



CHAPEAU

2-7 cm de diam., conique, convexe, étalé puis déprimé, papillé et velouté ①, souvent ombiliqué et pointu ②, presque noir devenant brun jaunâtre avec l'âge, à marge incurvée.



LAMES

Légèrement décurrentes, serrées, jaunâtres ③, rouges aux blessures.



CHAIR

Blanche, puis rosâtre à la cassure, à odeur faible et à saveur un peu amère, à lait blanc abondant ④.



PIED

5-11 x 0,4-1,3 cm, égal, farci, velouté, de la même couleur que le chapeau ⑤ alors que la base est blanchâtre.



SPORES

Ocre.



HABITAT

Étalé ou en groupe sur le sol humide, dans les mousses, dans les forêts de conifères (pin, sapin, épinette) ou mixtes, en septembre.



COMESTIBILITÉ

Bon comestible.



LACTAIRE SAUMON

Lactarius thynos
Arbor-vitae Lactarius



CHAPEAU

4-10 cm de diam., convexe, puis en entonnoir, lisse, orange ①, ayant des zones concentriques plus foncées ② vers la marge d'abord enroulée puis droite.



LAMES

Un peu espacées, fourchues, orangées, libérant un lait orange carotte ③.



CHAIR

Orangée, à odeur agréable et saveur douce.



PIED

3-6 x 1-2 cm, creux ④, orange, garni de taches plus foncées.



SPORES

Crème jaunâtre.



HABITAT

Dispersé, plus ou moins grégaire, surtout dans les sous-bois humides de conifères (sapin, épinette), en automne. Mycorhizien.



COMESTIBILITÉ

Bon comestible en entier.



Le lactaire saumon se distingue du lactaire des épinettes par l'absence de taches verdâtres sur le chapeau et le pied, et par son lait orange immuable.



Roger Larivière ▲



Roger Larivière ▲

Coopérative agro-forestière Kinojévis-Abijévis ▼



LÉPIOTE DÉGUENILLÉE

Chlorophyllum rachodes (*Lepiota rachodes*)
Shaggy Parasol



CHAPEAU

8-20 cm de diam., ovoïde ①, puis convexe et finalement étalé, à cuticule se séparant en grandes écailles brunes disposées sur un fond crème ②, à marge épaisse et frangée ③.



LAMES

Libres, serrées et étroites près du pied, beige au froissement.



CHAIR

Épaisse au centre, blanche orangée ou roussâtre à la cassure, à odeur et à saveur agréables.



PIED

10-30 x 1-2,5 cm, rétréci vers le haut ④, beige dans sa partie supérieure, brun plus bas et terminé par un bulbe trapu ⑤, creux, doté d'un double anneau épais ⑥.



SPORES

Blanches ou crème.



HABITAT

Isolé sur les sols riches (humus, compost, fumier), parfois dans les forêts clairsemées de conifères, de feuillus ou mixtes, en été et en automne. Saprophyte.



COMESTIBILITÉ

Très bon comestible.



La lépiote déguenillée pousse en ronds de sorcières.



Roger Larivière ▼

Roger Larivière ▲



Roger Larivière ▼

Roger Larivière ▲



LÉPISTE NU

Pied bleu

Lepista nuda (Clitocybe nuda)

Blewit



CHAPEAU

4-12 cm de diam., convexe puis étalé, charnu, lisse, centre pâlisant, violacé, à marge incurvée ① ou enroulée.



LAMES

Adnées, sinuées ou presque libres, serrées, étroites ②, violacées, devenant plus pâles avec l'âge.



CHAIR

Épaisse et ferme, violacée, à odeur d'anis et à saveur douce.



PIED

3-7 x 1-3 cm, égal et bulbeux ③, épais, court, plein, violacé, pâlisant avec l'âge.



SPORES

Ocre rosâtre.



HABITAT

Solitaire ou grégaire sur les sols riches, près du compost, près des lieux habités, dans les plantations d'épinette ou de pin, en automne surtout en octobre. Saprophyte.



COMESTIBILITÉ

Excellent comestible mais parfois laxatif.



Le lépiste nu pousse en ronds de sorcières ④ .



Fernand Miron ▲



Fernand Miron ▼

Lucie Lafrance ▲



LYOPHYLLE EN TOUFFES

Lyophyllum decastes
Fried Chicken Mushroom

CHAPEAU

5-12 cm de diam., convexe, mamelonné, lisse, blanc, grisâtre ou brunâtre, à marge incurvée **1** puis étalée, crénelée ou lobée **2**.

LAMES

Adnées ou légèrement décurrentes **3**, blanches ou jaunâtres puis grisâtres.

CHAIR

Blanchâtre à odeur et à saveur non distinctives.

PIED

5-10 x 0,5-1,5 cm, égal ou un peu élargi à la base, plein, légèrement fibrilleux, blanchâtre.

SPORES

Blanches.

HABITAT

En touffes denses sur les souches ou le bois enfoui, dans les milieux ouverts, les pelouses, les pâturages, en été et en automne. Saprophyte.

COMESTIBILITÉ

Bon comestible.



Lorsque le lyophylle en touffes est cuisiné, il dégage une odeur de poulet frit, d'où son nom anglais.



Michel Ashby ▲



Robert Monette ▼

Michel Ashby ▲



MARASME DES ORÉADES

Mousseron

Marasmius oreades

Fairy Ring Mushroom

CHAPEAU

2-4,5 cm de diam., campanulé puis aplani, lisse, souvent mamelonné ①, beige, à marge striée ② et ondulée.

LAMES

Presque libres, épaisses, espacées ③, blanchâtres.

CHAIR

Plus ou moins épaisse au centre, mince en bordure, blanchâtre à jaunâtre, à saveur douce et à odeur de noisette.

PIED

2-7 x 0,3-0,5 cm, égal ou légèrement élargi à la base, élastique, plein, tordu lorsque sec et rigide comme un cure-dents, beige.

SPORES

Blanches.

HABITAT

Grégaire, en ronds de sorcières ④ sur les pelouses, dans les pâturages, en été et en automne. Saprophyte.

COMESTIBILITÉ

Bon comestible, le chapeau seulement.



Les ronds de sorcières du marasme des Oréades s'agrandissent d'année en année et il est détesté par ceux qui désirent une pelouse parfaite. Si l'entretien de la pelouse est donné à contrat, l'entreprise répand dans les autres pelouses les semences de ce champignon. Les moyens de s'en débarrasser sont très limités et un chaulage répété pourrait l'éliminer. À cause des bonnes pratiques concernant la salubrité, ce très bon champignon ne peut être commercialisé pour les raisons suivantes : déjections de chiens et de chats, pesticides répandus et résidus d'essence des tondeuses. Ce champignon est meilleur s'il est séché et réhydraté. Réduits en poudre, il sert à aromatiser une grande variété de plats.



Fernand Miron ▲



Roger Larivière ▼

Fernand Miron ▲



4

PHOLIOTE SQUARREUSE

Pholiota squarrosoides
Sharp-scaly Pholiota



CHAPEAU

3-7 cm de diam., convexe, puis campanulé ❶ et étalé, couvert d'écailles brun-roux retroussées ❷, sèches, sur un fond visqueux pâle, à marge frangée ❸.



LAMES

Adnées, serrées, blanchâtre ❹ puis brun-rouille.



CHAIR

Épaisse, blanchâtre, à odeur et à saveur d'ail.



PIED

5-10 x 0,5-1,5 cm, égal, blanchâtre, sec, égal, plein, souvent recourbé, couvert d'écailles foncées ❺. Présence d'un anneau blanchâtre ❻ sur la partie supérieure du pied.



SPORES

Brun rouille.



HABITAT

En touffes denses sur les troncs et les souches de feuillus; d'août à octobre. Saprophyte.



COMESTIBILITÉ

Comestible.



La pholiote squarreuse pourrait causer des problèmes à certaines personnes. Il est donc recommandé de la consommer avec précaution.



Roger Larivière ▼

Roger Larivière ▲



PLEUROTE DU PEUPLIER

Pleurote des neiges

Pleurotus populinus

Poplar Oyster Mushroom

CHAPEAU

2-12 cm de diam., superposé et imbriqué, en forme d'éventail ❶, sessile ou presque, charnu, lisse, beige ❷, devenant blanchâtre à maturité.

LAMES

Longuement décurrentes ❸ sur le pied si présent, rayonnantes, serrées, beiges puis blanchâtres.

CHAIR

Épaisse, tendre, blanche, à odeur d'anis et à saveur agréable.

PIED

Souvent absent ❹ sinon rudimentaire, excentrique.

SPORES

Crème.

HABITAT

Grégaire, en touffes superposées sur les souches ou les troncs morts de peuplier, de la fin mai à la mi-juin. Saprophyte.

COMESTIBILITÉ

Très bon comestible.



Le pleurote du peuplier pousse aussi sur les troncs de peuplier à grandes dents, espèce peu fréquente en forêt boréale. Il existe d'autres espèces de pleurotes en forme d'huitre qui poussent principalement sur les feuillus à bois dur peu fréquents en forêt boréale.



Robert Monette ▾

Coopérative l'Autre forêt ▲



PLEUROTE ÉTALÉ

Pleurocybella porrigens
Angel's Wings



CHAPEAU

2-8 cm de diam., sessile ou presque, en languettes ❶, convexe, étalé, glabre, blanc éclatant, à marge lobée ou ondulée ❷.



LAMES

Décourrentes ❸, rayonnantes, serrées, blanches.



CHAIR

Mince, blanche, à odeur et à saveur agréables.



PIED

Absent ou presque.



SPORES

Blanches.



HABITAT

Grégaire, imbriqué en touffes sur le bois pourri de conifères tombés au sol et généralement recouverts de mousse, de la fin de l'été et en automne. Saprophyte.



COMESTIBILITÉ

Bon comestible.



Au moment de sa cueillette, il faut éviter de le salir car il est difficile à nettoyer. Il peut être déshydraté en entier, sa chair étant très mince.



Marcel Otis ▼

Yolande Dalpé ▲



RUSSULE DE PECK

Russula peckii

Peck's Russula

CHAPEAU

3-10 cm de diam., convexe ou plus ou moins campanulé, puis aplati et parfois déprimé au centre, sec, cuticule séparable jusqu'au milieu, rouge ①, à marge parfois sillonnée.

LAMES

Adnées, larges, serrées, souvent fourchues près du pied, blanches ②.

CHAIR

Blanche, rose sous la cuticule, à odeur faible et à saveur douce.

PIED

5-10 x 0,8-2 cm, égal ou un peu élargi vers la base, farci, sec, rosâtre ③ à base blanche.

SPORES

Blanches.

HABITAT

Dispersé ou en petits groupes dans les forêts de conifères ou mixtes, en été et en automne. Mycorhizien.

COMESTIBILITÉ

Assez bon comestible.



Les différentes espèces de russules sont très nombreuses et très difficilement identifiables même par les spécialistes. Il faut donc être très prudent avant de leur attribuer un nom et les guides d'identification n'en illustrent que quelques espèces.



1

2

3

TRICHOLOME À GRAND VOILE

Armillaire pesant, matsutake

Tricholoma magnivelare

White Matsutake

CHAPEAU

10-20 cm de diam., rond, convexe puis étalé et relevé, blanchâtre à beige, à marge enroulée ①.

LAMES

Adnées ou émarginées ②, jamais décurrentes, très serrées, d'abord blanchâtres, devenant jaunâtres ou brunâtres avec l'âge.

CHAIR

Épaisse, ferme, blanche, à odeur d'épices et à saveur unique.

PIED

7-12 x 2-4 cm, robuste, plein, égal, parfois rétréci en pointe à la base ③, de la même couleur que le chapeau, blanc éclatant dans la partie du haut.

SPORES

Blanches.

HABITAT

Grégaire formant des ronds de sorcières sur des sols sablonneux, le chapeau seul apparaissant au dessus des mousses ou des lichens dans les forêts de pin gris mature, parfois dans les forêts mixtes, à la fin de l'été et à l'automne. Mycorhizien.

COMESTIBILITÉ

Bon comestible.



Le matsutake naît dans une membrane ④, appelée voile universel, qui se brise, recouvrant en entier le chapeau et formant un bas sur le pied. Les lames et le haut du pied apparaissent alors d'un blanc éclatant. Les matsutakes fructifient en cercle, apparaissant l'un après l'autre à des moments différents.

Plusieurs mammifères le consomment : les souris pour ses lames et les lièvres pour son chapeau; plus au nord, les caribous creusent sous la neige pour les manger gelés.

Le matsutake ressemble à l'armillaire ventru qui a un double anneau, des lames décurrentes et qui ne dégage pas une odeur d'épices. Le pied fibreux du matsutake peut être cuisiné après l'avoir effiloché.



Robert Monette ▲



Roger Larivière ▼

Roger Larivière ▲





Hydne corail
Hydne écailleux
Hydne ombiliqué
Hydne sinué

À AIGUILLONS PENDANTS

HYDNE CORAIL

Hericium coralloides

Bear's Head Tooth



CHAPEAU

10-25 cm de large X 7-15 cm de haut, sessile, composé de rameaux fourchus ①, plus ou moins horizontaux, blanchâtres.



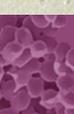
AIGUILLONS

0,5-1 cm de long, fins, serrés, pendants au bout des rameaux comme les dents d'un peigne, blanchâtres.



CHAIR

Épaisse, souple, blanche, à odeur et à saveur faibles.



SPORES

Blanches.



HABITAT

Sur les troncs de feuillus durs, en été et en automne. Saprophyte et mycorhizien.



COMESTIBILITÉ

Comestible et meilleur s'il est cuit lentement.



HYDNE ÉCAILLEUX

Champignon tortue

Sarcodon squamosus

Turtle Mushroom



CHAPEAU

10-40 cm de diam., convexe, un peu aplani à la fin, la cuticule et la chair du chapeau se brisant du centre vers la périphérie formant des écailles disposées en cercles ❶, brun pâle devenant plus foncées avec l'âge.



AIGUILLONS

10-15 mm de long, subdécurrents ❷ à l'état de bouton mais rarement lorsque le chapeau est étalé, blancs devenant brunâtres.



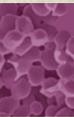
CHAIR

Épaisse, blanchâtre ❸ au début, puis brune à la fin.



PIED

Court, droit, souvent creux.



SPORES

Translucides et incolores.



HABITAT

En ronds de sorcières, sous les pins gris âgés de 18 à 30 ans poussant sur du sable fin, à partir du début de septembre. Mycorhizien.



COMESTIBILITÉ

Excellent comestible. Souvent confondu avec le sarcodon imbriqué ❹ qui a de grosses écailles relevées brun très foncé et des aiguillons décurrents. Il est comestible mais son goût est amer et il est meilleur s'il est réduit en poudre.



Il y a 250 ans, le mycologue allemand J. C. Shaeffer a décrit pour la première fois le groupe des sarcodons. Ses travaux ont été oubliés et les mycologues ont nommé tous les sarcodons sous le nom de sarcodon imbriqué. En Europe, grâce aux pigments contenus dans les sarcodons on a coloré la laine et la soie d'une couleur bleu vert iridescente. Des chercheurs suédois ont démontré que le sarcodon imbriqué ne contient aucun pigment, alors que l'hydne écailleux contient les pigments recherchés. Les cueilleurs de l'entreprise abitibienne au Québec, Champignons Laurentiens Inc., lui ont donné le nom de champignon tortue car la surface de son chapeau ressemble à la carapace de cet animal sur les lichens grisâtres.



Roger Larivière ▼

J. Goyard ▲

Normand Roy ▼



HYDNE OMBILICQUÉ

Hydnum umbilicatum

Umbilicate Hydnum

CHAPEAU

2,5-6 cm de diam., plus ou moins circulaire, convexe puis plat, avec une dépression qui se prolonge dans le pied ①, surface feutrée et ridée, brunâtre à maturité, à marge irrégulière ②, ondulée ou sinueuse, cassante.

AIGUILLONS

Adnés, friables, crème ③.

CHAIR

Cassante, blanchâtre devenant orange brunâtre à la cassure.

PIED

3-8 x 0,5-1 cm, ferme, lisse ④, égal ou élargi vers la base, de la même couleur que les aiguillons.

SPORES

Blanches ou crème.

HABITAT

Isolé ou grégaire dans les mousses de sphaigne, dans les lieux mal drainés, les tourbières ouvertes, dans les forêts de conifères ou mixtes, en automne. Mycorrhizien.

COMESTIBILITÉ

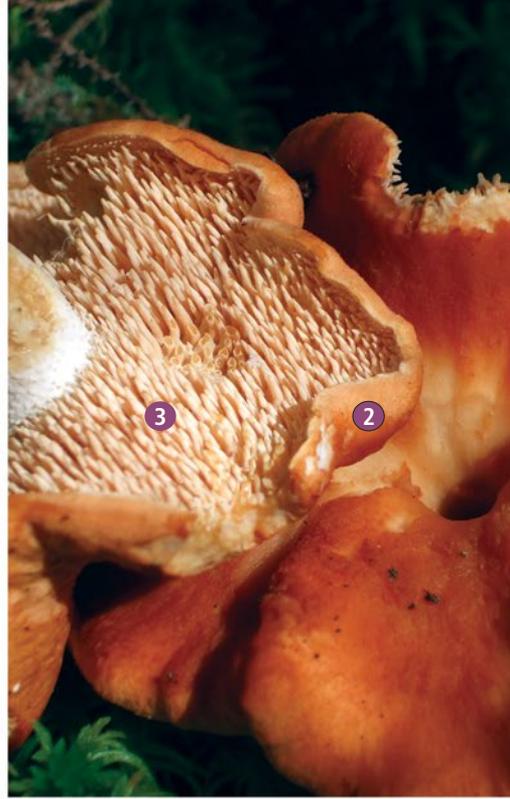
Très bon comestible.



L'hydne ombilicqué, petit champignon, représenterait peu d'intérêt pour la cueillette commerciale s'il n'était pas cueilli en même temps que la chanterelle en tube ⑤. Poussant fréquemment entremêlé à celle-ci, il est beaucoup moins abondant, beaucoup plus fragile et souvent parasité par les insectes.



Marcel Otis ▲



Marcel Otis ▼

Coopérative agro-forestière Kingjévis-Abijévis ▲



5

HYDNE SINUÉ

Pied-de-mouton

Hydnum repandum (Dentinum repandum)

Sweet Tooth



CHAPEAU

3-12 cm de diam., plus ou moins circulaire, convexe puis étalé, sec, lobé à la fin **1**, souvent bosselé, beige.



AIGUILLONS

Adnés ou subdécurrents **2**, fragiles, beiges.



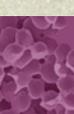
CHAIR

Épaisse, cassante, blanche, à saveur un peu amère.



PIED

3-8 x 1-2,5 cm, égal ou élargi vers la base, central ou excentrique, ferme, lisse, blanc et un peu teinté d'orange ou de la même couleur que le chapeau **3**.



SPORES

Blanches.



HABITAT

Isolé ou parfois grégaire dans les forêts de conifères ou mixtes, parfois dans les forêts de feuillus, en été et au début de l'automne. Mycorhizien.



COMESTIBILITÉ

Très bon comestible en entier.



À cause de sa grosseur, du fait qu'il est peu parasité et de sa saveur, ce champignon à chair cassante est très apprécié.



J. Goyard ▼

J. Goyard ▲



3

1

3







Bolet à pied court
Bolet à pied creux
Bolet à pied glabrescent
Bolet blanc-de-neige
Bolet bleuissant
Bolet de Gréville
Bolet des épinettes
Bolet orangé
Bolet peint
Cèpe d'Amérique

À TUBES SÉPARABLES

BOLET À PIED COURT

Suillus brevipes
Short-stemmed Slippery jack

CHAPEAU

4-10 cm de diam., obtus puis largement convexe, visqueux **1**, glabre, brun foncé puis brun jaunâtre avec l'âge.

TUBES

Adnés-décurrents **2**, jaune miel, jaunissant puis brunissant avec l'âge.

CHAIR

Blanchâtre, jaunissant **3** avec l'âge.

PIED

2-6 x 1-2 cm, court, égal, plein, blanc, puis jaunâtre, lisse puis glanduleux.

SPORES

Cannelle.

HABITAT

Dispersé ou grégaire dans les forêts ou dans les plantations de pin gris, en été et en automne. Mycorhizien.

COMESTIBILITÉ

Bon comestible mais peut causer des problèmes gastro-intestinaux chez certains.



Le bolet à pied court peut pousser en grand nombre dans les plantations de pin gris. Son pied peut être long si le champignon pousse dans les mousses. Avant de le consommer, il est préférable d'enlever la cuticule visqueuse.



Fernand Miron ▼

Fernand Miron ▲



Fernand Miron ▼

Fernand Miron ▲



BOLET À PIED CREUX

Boletus cavipes (*Boletinus cavipes*)

Hollow-stalked Larch Suillus

CHAPEAU

3-11 cm de diam., convexe puis étalé, parfois mamelonné, sec, fibrilleux ou écailleux, brun rougeâtre ①, brun rouille, à marge enroulée et frangée de blanc ②.

TUBES

Décurrents ③, courts, jaune soufre brunissant à maturité, aux pores anguleux.

CHAIR

Épaisse, blanche ou jaune pâle, molle, à odeur et à saveur nulles.

PIED

3-9 x 1-2 cm, égal, creusé d'une grande cavité ④, jaune au-dessus d'une zone annuliforme ⑤, de la même couleur que le chapeau en dessous.

SPORES

Brun olive.

HABITAT

Dispersé ou grégaire sous les mélèzes dans les forêts humides de conifères, en été et en automne. Mycorhizien.

COMESTIBILITÉ

Bon comestible.



Par son chapeau brun fibrilleux et son pied creux, ce bolet ne peut être confondu avec aucun autre.



J. Goyard ▼

J. Goyard ▲



3

5

BOLET À PIED GLABRESCENT

Boletus subglabripes (*Leccinum subglabripes*)

Glabrescent Bolete

CHAPEAU

4-10 cm de diam., convexe puis étalé, glabre, lisse, brun rougeâtre, brun jaunâtre ❶, à marge non débordante ❷.

TUBES

Déprimés ❸ près du pied, longs, ronds, jaunes ❹, pouvant bleuir légèrement au froissement.

CHAIR

Épaisse teintée de jaune pâle, à odeur indistincte et à saveur douce.

PIED

5-10 x 1-2 cm, égal ou ventru ❺, légèrement rétréci vers la base, plein, côtelé, sec, orné de fines écailles ou de petits points jaunes rougissant vers la base.

SPORES

Brun olive.

HABITAT

Solitaire ou en groupe, dans les forêts de feuillus (peuplier) ou mixtes, de la fin de juin jusqu'en septembre. Mycorhizien.

COMESTIBILITÉ

Excellent comestible, le chapeau seulement; cueilli plus jeune, le bouton en entier est comestible.

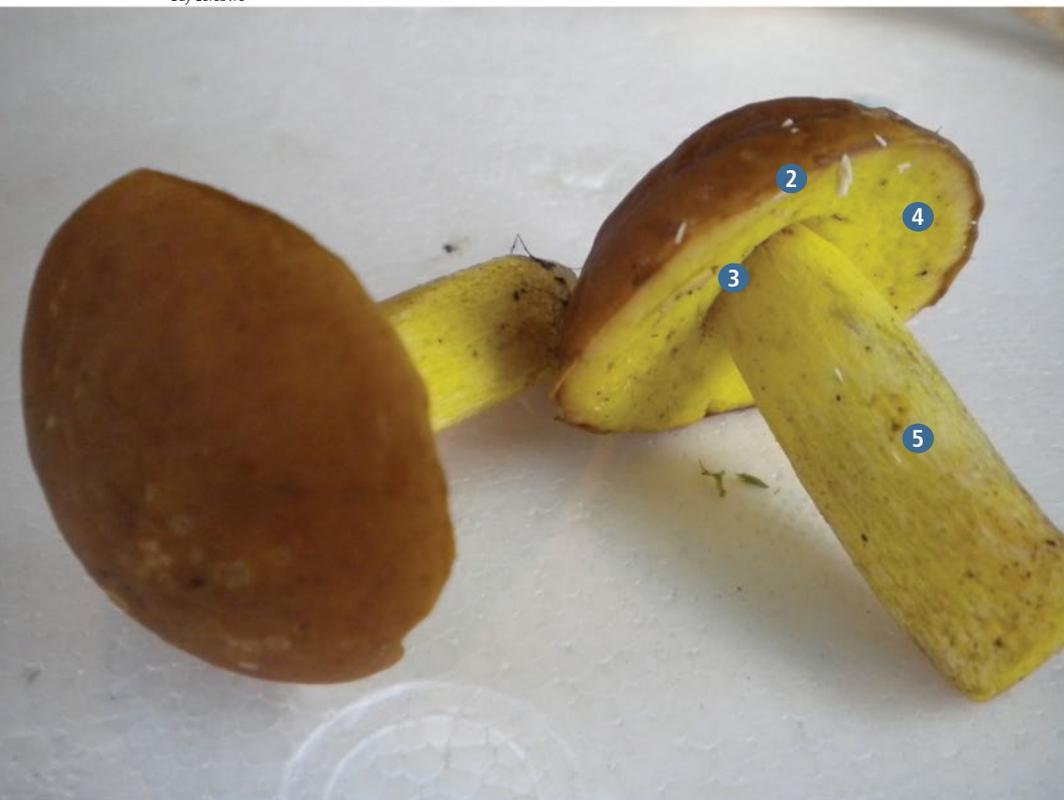


Ce bolet est un des plus intéressants à cueillir car il est beaucoup moins parasité que les autres espèces du même groupe. Sa chair étant ferme, il se tient bien à la cuisson et il conserve sa couleur jaune pâle. Ces caractéristiques et son abondance le promettent à un bel avenir au niveau de la cueillette commerciale des champignons forestiers au Québec où il porte le nom de bolet doré.



Guy Lefebvre ▾

Guy Lefebvre ▲



BOLET BLANC-DE-NEIGE

Leccinum holopus

Snow white Bolete

CHAPEAU

4-10 cm de diam., convexe puis étalé, visqueux avec l'âge, beige **1** devenant souvent verdâtre, à marge étroitement débordante.

TUBES

Adnés puis déprimés, blanchâtres **2**, brunissant à maturité ou au froissement.

CHAIR

Blanche rougissant à la coupe, épaisse, à odeur et à saveur nulles.

PIED

6-12 x 1-1,5 cm, égal ou légèrement élargi vers la base, plein, blanchâtre couvert de rugosités **3** devenant brun-noir avec l'âge.

SPORES

Brunes.

HABITAT

Isolé ou dispersé dans les forêts humides de conifères, sous les bouleaux, souvent parmi les sphaignes, en aout et en septembre. Mycorhizien.

COMESTIBILITÉ

Comestible.



Roger Larivière ▲



Roger Larivière ▼

Roger Larivière ▲



BOLET BLEUISSANT

Gyroporus cyanescens

Bluing Bolete

CHAPEAU

4-12 cm de diam., convexe puis un peu aplani, d'abord crème puis jaune brunâtre ❶, à marge enroulée puis droite.

TUBES

Libres et déprimés autour du pied, courts, aux pores petits, blanchâtres, bleuisant ❷ rapidement à la cassure ou au froissement.

CHAIR

Épaisse, ferme et cassante, blanchâtre, bleuisant ❸ à la coupe ou au froissement, à odeur et à saveur douces.

PIED

4-10 x 1-2,5 cm, massif, généralement ventru ❹, farci, devenant creux, fragile, bleuisant à la cassure ou au froissement.

SPORES

Jaune pâle.

HABITAT

Solitaire ou plus ou moins grégaire, dans les forêts de feuillus (tremble et bouleau) ou mixtes, dans les mousses, sur les terrains sablonneux, en été et en automne. Mycorhizien.

COMESTIBILITÉ

Très bon comestible.



Yolande Dalpé ▲



Roger Larivière ▼

Yolande Dalpé ▲



BOLET DE GRÉVILLE

Bolet élégant

Suillus grevillei

Larch Suillus

CHAPEAU

5-15 cm de diam., conique, devenant convexe puis étalé, visqueux ou glutineux ①, glabre, cuticule se détachant facilement, brun rougeâtre, à marge débordante ②.

TUBES

Adnés, presque décurrents, fins, jaune vif ③, brunissant à maturité et au froissement.

CHAIR

Épaisse, molle, jaune, rougissant ou brunissant à la coupe, à odeur douce et à saveur parfois amère.

PIED

4-10 x 1-3 cm, glutineux par endroit, pourvu d'un anneau blanchâtre membraneux ④, jaune ou marron sous le chapeau.

SPORES

Brun ocre.

HABITAT

Dispersé ou grégaire, dans les boisés de mélèze, en été et en automne. Mycorhizien.

COMESTIBILITÉ

Comestible.



Ce bolet peut être désagréable à cause de son chapeau glutineux; en automne, les aiguilles de mélèze s'y collent le rendant difficile à nettoyer.



Marcel Otis ▲



J. Goyard ▼

Marcel Otis ▲



BOLET DES ÉPINETTES

Leccinum piceinum

Spruce Bolete

CHAPEAU

5-15 cm de diam., hémisphérique puis convexe et étalé, grossièrement fibrilleux, sec et brunissant à maturité, rouge brique ①, à marge recouvrant les tubes ②.

TUBES

Adnés puis déprimés, longs, blanchâtres ou beiges ③, brunissant avec l'âge et au froissement.

CHAIR

Blanche, devenant gris pourpre à la coupe, à odeur et à saveur faibles.

PIED

7-15 x 1-2,5 cm, égal ou plus ou moins rétréci vers le haut, plein, ferme, blanchâtre, couvert de rugosités blanches ou brunes devenant noirâtres ④ à maturité.

SPORES

Brunes.

HABITAT

Solitaire ou dispersé sous les conifères, associé à l'épinette et au pin, en été et en automne. Mycorhizien.

COMESTIBILITÉ

Bon comestible.



Dans la forêt boréale, il s'agit du représentant vedette des bolets à pied rugueux et il est très apprécié lorsqu'il est d'abord séché puis réhydraté.



Roger Larivière ▼

Roger Larivière ▲



BOLET ORANGÉ

Leccinum aurantiacum

Orange-capped Bolete

CHAPEAU

5-15 cm de diam., hémisphérique puis convexe-étalé, orange à orange brunâtre ①, recouvert d'une cuticule débordant la marge ②.

TUBES

Presque libres et déprimés, longs, blanchâtres ou brunâtres ③, brunissant à maturité et au froissement.

CHAIR

Épaisse, ferme, devenant violacée au contact de l'air, à odeur et à saveur faibles.

PIED

8-15 x 1-2,5 cm, blanchâtre, recouvert de rugosités blanchâtres puis rousses et finalement noirâtres ④.

SPORES

Brunes.

HABITAT

Isolé ou dispersé dans les forêts de conifères ou mixtes, sous les peupliers faux-trembles, en été et en automne. Mycorrhizien.

COMESTIBILITÉ

Bon comestible.



Le seul désavantage du bolet orangé est que sa chair noircit au contact de l'air. Comme plusieurs bolets, il est préférable de le cueillir en bouton car la chair du pied devient fibreuse avec l'âge.



1

2

3

4

BOLET PEINT

Suillus pictus

Painted Suillus

CHAPEAU

3-10 cm de diam., convexe-étalé, sec, recouvert d'écailles grossières **1**, rouge brique à jaune rougeâtre, à marge incurvée et frangée **2**.

TUBES

Adnés ou décurrents, difficilement séparables de la chair, jaune vif **3**, à pores larges et anguleux, brunissant légèrement au froissement à maturité.

CHAIR

Épaisse, fibreuse, molle, jaunâtre, à odeur et à saveur faibles.

PIED

4-12 x 0,8-2,5 cm, égal ou élargi vers la base, plein, jaune au-dessus de l'anneau, écailleux et aréolé comme le chapeau en dessous **4**.

SPORES

Brunes.

HABITAT

Dans la forêt mixte, uniquement sous le pin blanc ou très fréquemment associé à cet arbre; en été et au début de l'automne. Mycorhizien.

COMESTIBILITÉ

Comestible.



Guy Lefebvre ▲



Roger Larivière ▼

Guy Lefebvre ▲



CÈPE D'AMÉRIQUE

Boletus chippewaensis (*Boletus aff. edulis*)

King Bolete

CHAPEAU

6-20 cm de diam., convexe puis étalé, ferme, parfois un peu visqueux, lisse, souvent inégal, brun rougeâtre ①, à marge droite puis retroussée non débordante ②.

TUBES

Adnés ou presque libres, à pores fins, ronds, blancs ③ chez les jeunes spécimens, devenant verdâtres à maturité.

CHAIR

Ferme, blanche, à odeur et à saveur agréables.

PIED

10-18 x 2-6 cm, en forme de fuseau ou épaissi vers la base ④, puis égal sur toute la longueur à la fin, plein et ferme, orné d'une fine réticulation blanche sur fond brunâtre ⑤.

SPORES

Brun olive.

HABITAT

Isolé ou plus ou moins grégaire dans les forêts de conifères ou mixtes, en bordure des forêts, en été et en automne. Mycorhizien.

COMESTIBILITÉ

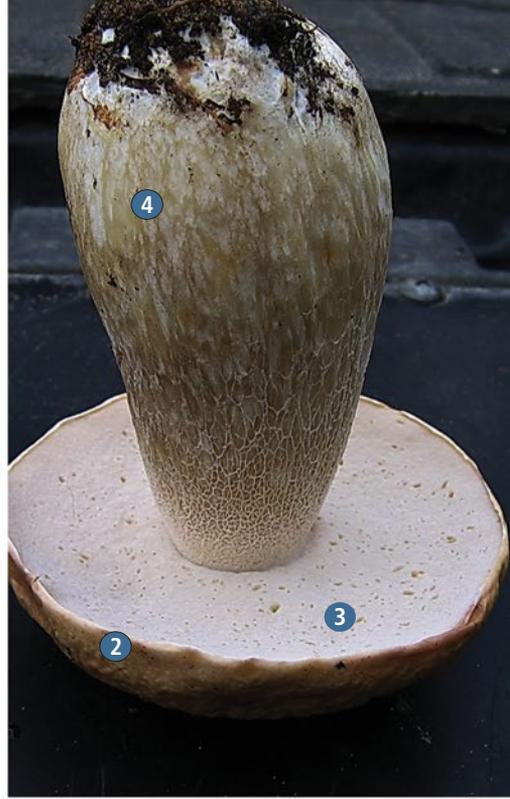
Excellent comestible et cueilli préférentiellement en bouton.



Aussi appelé cèpe, il est considéré comme le meilleur des bolets; cependant, il est souvent parasité avant sa sortie du sol. Tout comme la majorité des cèpes, le pied est renflé comme un bouchon de champagne. Au fur et à mesure que le chapeau s'étale, le pied se vide pour alimenter la partie supérieure puis il rétrécit et devient fibreux.



Fernand Miron ▲



Fernand Miron ▼

Robert Monette ▲





Polypore des brebis

**À TUBES
NON SÉPARABLES**

À TUBES
NON SÉPARABLES

POLYPORE DES BREBIS

Albatrellus ovinus

Sheep Polypore



CHAPEAU

5-12 cm de diam., circulaire, elliptique ou irrégulier **1**, convexe, étalé, glabre ou velouté, craquelé, blanchâtre, jaunissant au froissement, à marge enroulée puis étalée et mince.



TUBES

Très décourants, à pores ronds **2**, blancs, jaunissant au froissement.



CHAIR

Épaisse, blanche, jaunissant à la cuisson **3**, à odeur et à saveur agréables.



PIED

3-5 x 1,5-4 cm, central ou excentrique, plein, rétréci vers la base.



SPORES

Blanches.



HABITAT

Grégaire, souvent réunis à deux ou trois par les pieds et les chapeaux, sous les conifères, en automne. Mycorrhizien.



COMESTIBILITÉ

Excellent comestible.



Au moment de la cuisson, il devient jaune. Ce champignon aurait de nombreuses propriétés médicinales.

Lorsqu'on parle de polypore, on pense spontanément à un champignon décomposeur du bois, sans pied que l'on peut observer sur le tronc d'un arbre. Le polypore des brebis pousse au sol et s'associe à des résineux comme les épinettes noires et blanches, aux pins gris et rouges, ainsi qu'au sapin baumier lorsque ces arbres atteignent leur maturité. Il ne ressemble donc pas aux polypores connus et déjoue les clés d'identification.



Fernand Miron ▲



Marcel Otis ▼

Roger Larivière ▲





Chanterelle à flocons
Chanterelle commune
Chanterelle en tube
Fausse corne d'abondance

À PLIS

À PLIS

CHANTERELLE À FLOCONS

Gomphus floccosus

Woolly Chanterelle

CHAPEAU

5-10 cm de diam, 8-15 cm de haut, d'abord cylindrique, devenant creux au centre **1**, formant un entonnoir à marge mince **2**, surface interne ornée d'écailles retroussées orange rougeâtre **3** sur fond plus pâle.

PLIS

Surface externe plissée **4** et très décurrente, crème.

CHAIR

Fibreuse et blanche, plus épaisse au centre, à odeur indistincte et à saveur acidulée.

PIED

1-5 x 1-2 cm, peu distinct, solide, plein puis creux, souvent rétréci **5** vers la base, crème.

SPORES

Ocre pâle.

HABITAT

Isolé ou grégaire, au sol dans les forêts de conifères. En aout et en septembre. Mycorhizien.

COMESTIBILITÉ

Comestible. Il est recommandé aux nouveaux utilisateurs d'en consommer peu la première fois afin de vérifier leur degré de tolérance.



Par sa forme et sa couleur, la chanterelle à flocons ne peut être confondue avec aucun autre champignon.



Marcel Otis ▼

Marcel Otis ▲



Roger Larivière ▼

Roger Larivière ▲



CHANTERELLE COMMUNE

Girole

Cantharellus cibarius

Chanterelle

CHAPEAU

2-12 cm de diam., convexe **1** au début, se retournant en entonnoir **2**, surface lisse, glabre et mate, jaune orangé, marge plus ou moins ondulée et lobée **3**.

PLIS

Décurrents **4** se prolongeant sur le pied plein, de la même couleur que le chapeau.

CHAIR

Épaisse, ferme, blanche à jaunâtre, à odeur fruitée.

PIED

3-8 x 0,5-1,5 cm, égal ou rétréci vers la base, plein, ferme, lisse, de la même couleur que le chapeau **5** ou plus pâle.

SPORES

Jaune pâle ou crème.

HABITAT

Par petites talles dans les forêts de conifères (pin gris, épinette blanche et sapin baumier) ou mixtes, souvent sur des sols sablonneux, de la mi-juillet à la fin d'aout, avant le gel. Mycorhizien.

COMESTIBILITÉ

Excellent comestible en entier.



La chanterelle commune est le champignon le plus consommé au monde. Ce champignon pourrait être transplanté en prélevant un morceau de sol (12-15 cm de dia.) provenant d'une talle et en le disposant dans un trou, de préférence dans un jeune peuplement de pin gris. Les arbres les plus jeunes sont plus actifs dans le renouvellement de leurs champignons mycorhiziens.

La chanterelle est habituellement non parasitée sauf si le temps est chaud et humide. Souvent, les chanterelles parasitées sont celles dont la chair est morte et qui ne devraient pas être consommées. La chanterelle est d'une longue durée de conservation et résiste bien aux manipulations et au transport.



Julie Thibeault ▲



Robert Monette ▼

Robert Monette ▲



CHANTERELLE EN TUBE

Chanterelle à pied jaune ou grise

Craterellus tubaeformis

Trumpet Chanterelle

CHAPEAU

2-6 cm de diam., en entonnoir **1**, souvent perforé au centre, brun jaunâtre **2**, à marge relevée **3**.

PLIS

Décourants **4**, profonds et fourchus, espacés, brunâtres ou grisâtres, plus pâles que le dessus du chapeau.

CHAIR

Mince, fragile, jaunâtre ou brunâtre, à odeur et à saveur faibles.

PIED

3-7 x 0,3-1 cm, égal, lisse, sillonné, farci puis creux, jaune à jaune orangé **5**.

SPORES

Blanches ou crème pâle.

HABITAT

Dans les tourbières à sphaigne ouvertes avec l'épinette noire et le mélèze; en sous-bois avec les épinettes, les mélèzes et les pins à condition d'y retrouver une couche de sphaigne suffisamment épaisse, de la fin d'août jusqu'en novembre. Mycorhizien.

COMESTIBILITÉ

Très bon comestible.



Contrairement aux autres chanterelles, la chanterelle en tube peut pousser sur du bois pourri, souvent en compagnie de l'hydne ombiliqué.



Marcel Otis ▲



Normand Roy ▼

Julie Thibeault ▲



FAUSSE CORNE D'ABONDANCE

Craterellus fallax

Black Trumpet

CHAPEAU

3-8 cm de diam. x 5-10 cm de haut, en forme d'entonnoir profond, surface interne mate et noirâtre, puis brun grisâtre, surface externe plissée, grisâtre **1**, avec des reflets quelquefois violacés, plus pâles, à marge mince **2**, incurvée puis évasée et ondulée **3**.

CHAIR

Mince, cassante, noirâtre, à odeur aromatique.

PIED

Très court **4** et creux, noirâtre.

SPORES

Ocre saumon.

HABITAT

Isolée ou grégaire au sol dans les forêts de feuillus (peuplier faux-tremble) ou mixtes, en été et en automne. Mycorhizien.

COMESTIBILITÉ

Très bon comestible en entier.



À cause de son odeur forte, ce champignon est d'abord senti puis vu. Il se conserve très bien par déshydratation.



Fernand Miron ▼

Fernand Miron ▲





Vesse-de-loup perlée
Vesse-de-loup géante

À FRUCTIFICATION GLOBULEUSE

VESSE-DE-LOUP PERLÉE

Lycoperdon perlatum
Common Puffball

FRUCTIFICATION

2-5 cm de diam., et de haut, en forme de poire ou de turbine à base cylindrique, recouverte de pointes coniques caduques ①.

CHAIR

Blanche devenant brune ② à maturité.

SPORES

Brunes, le sommet de la fructification s'ouvrant pour les libérer.

HABITAT

Solitaire, dispersé ou grégaire, au sol, dans les forêts de feuillus, de conifères ou mixtes, parfois sur les pelouses, en été et en automne. Saprophyte.

COMESTIBILITÉ

Comestible lorsque l'intérieur est blanc et ferme.



Lorsque cette vessie-de-loup est manipulée, de petites perles blanches se détachent facilement.



Francine Fallara ▲

Fernand Miron ▼



À FRUCTIFICATION
GLOBULEUSE

VESSE-DE-LOUP GÉANTE

Langermannia gigantea (Calvatia gigantea)

Giant Puffball

FRUCTIFICATION

20-50 cm de diam., parfois plus, globuleuse ou un peu aplatie au sommet, fixée au sol par un mince cordon de mycélium, blanche devenant brunâtre.

CHAIR

Blanche devenant jaunâtre puis brune à maturité, ferme à odeur et à saveur agréables.

SPORES

Jaune brunâtre.

HABITAT

Isolé ou grégaire à l'orée des bois, sur les pelouses, dans les prés, en aout et en septembre. Saprophyte.

COMESTIBILITÉ

Comestible lorsque l'intérieur est blanc et ferme.



Ce champignon est très recherché pour sa saveur agréable et sa chair tendre.



Robert Monette ▾

Robert Monette ▲





Morille blonde
Morille de feu
Morille noire

À ALVÉOLES

MORILLE BLONDE

Morchella esculenta

Yellow Morel

CHAPEAU

5-15 cm de haut, conique ou ovoïde, creusé d'alvéoles assez profondes, rondes, anguleuses ou irrégulières, crème lorsque jeune, puis jaunâtre à presque doré ① à maturité. Formant un tout continu, la fructification et le pied sont creux.

CHAIR

Jaune pâle, de la même couleur que les alvéoles, ou grisâtre, à odeur faible et agréable.

PIED

3-8 x 1-3 cm, cylindrique adhérent à la base du chapeau, égal ou élargi à la base, creux, glabre, blanchâtre ou jaunâtre.

SPORES

Jaunâtres.

HABITAT

Sur le sol, dans les bois de feuillus, en particulier sous les peupliers, dans les forêts mixtes, sur du sable en présence de pin gris, de la mi-mai au début de juin. Saprophyte ou mycorhizien.

COMESTIBILITÉ

Excellent comestible à condition de le blanchir et de le cuire.



Roger Larivière ▾

Luc Godin ▲



MORILLE DE FEU

Morchella sp.

Edible Morel

CHAPEAU

12-15 cm de haut, de même forme que la morille conique mais de teinte grise, couvert parfois de poils rigides **1**. Formant un tout continu, la fructification et le pied sont creux.

CHAIR

Relativement dense, gris pâle à l'intérieur du chapeau et du pied.

PIED

Plus pâle **2** et plus étroit que le chapeau, représentant de 20 à 30 % de la masse totale.

SPORES

Brunes.

HABITAT

Après un feu d'intensité moyenne dans les peuplements de pin gris poussant sur un terrain sableux. Saprophyte ou mycorhizien.

COMESTIBILITÉ

Excellent comestible à condition de le blanchir et de le cuire.



Dans le cas de la morille de feu, on parle de plusieurs espèces encore mal caractérisées dont au moins deux trouvées au Québec. L'espèce généralement appelée morille grise se distingue des autres morilles de feu par la double paroi que l'on retrouve à la base de son chapeau, juste au-dessus du pied. Une autre espèce que l'on pourrait appeler morille conique de feu ne possède pas cette caractéristique. Les morilles de feu étant souvent couvertes de sable, il est nécessaire de les agiter dans plusieurs eaux afin de les nettoyer.



Guy Lefebvre ▲



P. Huart ▲

Coopérative agro-forestière Kinojévis-Abijévis ▼



MORILLE NOIRE

Morille conique

Morchella elata

Black Morel

CHAPEAU

3-10 cm de haut x 2-6 cm de diam., conique ou ovale, ornementée d'alvéoles aux arêtes brun foncé ou noires **1** et aux dépressions plus pâles. Formant un tout continu, la fructification et le pied sont creux **2**.

CHAIR

Mince, grise à l'intérieur, à odeur et à saveur agréables.

PIED

Brun pâle plutôt court **3** et étroit en terrain sablonneux, plus haut et plus large en terrain argileux.

SPORES

Brun pâle.

HABITAT

Grégaire sur les sols bien drainés, autant argileux, sableux que pierreux, toujours en association avec des arbres, le plus souvent avec le peuplier faux-tremble ou avec des arbustes feuillus, de la fin de mai au début de juin. Saprophyte ou mycorhizien.

COMESTIBILITÉ

Excellent comestible à condition de le blanchir et de le cuire.



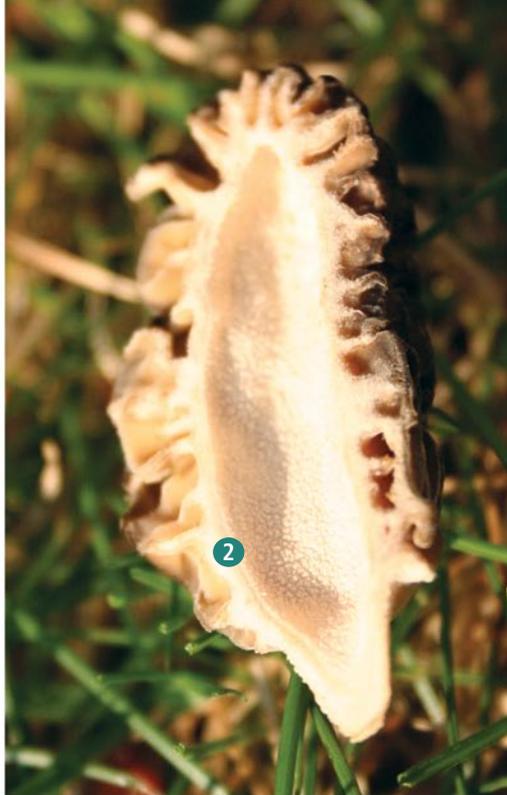
La morille noire pousse dans des endroits parfois surprenants : bacs à fleurs, plates-bandes ornementales, tas de compost, pelouses, terre-plein d'un boulevard et concassé d'un terrain de stationnement. Pour le débutant, l'endroit le plus facile pour cueillir cette espèce se trouve sous les cerisiers de Pennsylvanie en fleurs.

En terrain sablonneux, là où elle fructifie une semaine plus tôt, le pied représente moins de 20 % de la masse totale tandis que cette proportion peut atteindre jusqu'à 75 % de la masse en terrain argileux. La diversité des formes de morille noire dépend de facteurs environnementaux : nature du sol, essences d'arbres, parasites de son mycélium et conditions météorologiques.



P. Duquette ▼

Robert Monette ▲



J. Goyard ▼

Roger Larivière ▲





Clavaire rose corail
Dermatose des russules
Pézize orangée

AUTRES FORMES

CLAVAIRE ROSE CORAIL

Ramaria subbotrytis

Rose-pink Coral

FRUCTIFICATION

5-12 cm de haut x 4-11 cm de large, massive, ramifiée aux branches rose corail, aux extrémités plus pâles **1**.

CHAIR

Ferme et fragile, sans odeur et sans saveur particulières.

SPORES

Orange brunâtre.

HABITAT

Au sol, en sous-bois de feuillus, en été et en automne.

COMESTIBILITÉ

Comestible mais pourrait causer des problèmes gastro-intestinaux.



La clavaire rose corail est facile à reconnaître par sa couleur. Certaines personnes la consomment en grande quantité et sans problème. Il est donc recommandé aux nouveaux utilisateurs d'en consommer peu la première fois afin de vérifier leur degré de tolérance.



Roger Larivière ▼

Roger Larivière ▲



DERMATOSE DES RUSSULES

Champignon crabe

Hypomyces lactifluorum

Lobster Mushroom

FRUCTIFICATION

5-20 cm de diam., difforme ①, à surface granuleuse, de couleur orangée ou rouge orangé, prenant naissance profondément dans le sol avant de rejoindre la surface.

CHAIR

Très ferme, blanche puis grisâtre.

SPORES

Translucides et incolores.

HABITAT

Isolé ou parfois grégaire dans les forêts de conifères ou mixtes, le plus souvent associé au sol sablonneux et au pin gris, dans les anciens chemins forestiers, dans les campings ou près des chalets, en été. Parasite.

COMESTIBILITÉ

Très bon comestible.



*Ce champignon résulte en fait de la rencontre de deux champignons : un champignon microscopique (*Hypomyces*) et la russule à pied court ② . Les deux mycéliums vivent en association dans le sol pour donner une fructification complètement différente de la russule de départ.*

Jadis, la semence de ce champignon a été répandue dans les anciens chemins forestiers par les sabots des chevaux, les pieds des hommes et les roues des voitures.

Pour le débutant, il s'agit d'un champignon très facile à reconnaître. La dermatose des russules est appréciée pour sa chair d'une texture très particulière, non parasitée par les insectes et d'une longue durée de conservation.



Coopérative agro-forestière Kinjévis-Abjévis ▲



Guy Lefebvre ▼

Roger Larivière ▲



PÉZIZE ORANGÉE

Aleuria aurantia

Orange Peel

FRUCTIFICATION

3-7 cm de diam., sessile, en forme de coupe ①, ondulée, aplatie, intérieur rouge ou orange vif, extérieur plus pâle.

SPORES

Incolores et transparentes.

HABITAT

Plus ou moins grégaire sur les sols sablonneux, sur les sols nus en forêt et dans les lieux dégagés, le long des routes. Saprophyte.

COMESTIBILITÉ

Comestible.



La pézize orangée, crue ou cuite, peut garnir un plat.



1



Ganoderme résineux
Polypore oblique
Tramète versicolore

CHAMPIGNONS MÉDICINAUX

GANODERME RÉSINEUX

Ganoderma resinaceum (*G. lucidum* subsp. *resinaceum*)
Lacquered Polypore



FRUCTIFICATION

3-35 cm de large, en éventail ❶, plus ou moins zonée ❷, ondulée, luisante, rouge brunâtre, à marge arrondie et mince.



TUBES

À pores ronds, blanchâtres puis brunâtres.



CHAIR

Dure, blanchâtre ou brune.



SPORES

Brunes.



HABITAT

Sur le bois vivant ou mort des feuillus durs.
Saprophyte ou parasite.



On peut récolter au Québec trois espèces de ganodermes. Le ganoderme résineux et le ganoderme de la pruche fructifient dans la bordure sud de la forêt boréale, rarement plus au nord, quoiqu'on ait déjà récolté le ganoderme résineux non loin de Matagami, sur du bouleau blanc. En Chine, il y a deux millénaires, le ganoderme résineux était utilisé pour guérir ou atténuer les effets de très nombreuses maladies. Il est reconnu pour ses propriétés stimulatrices du système immunitaire et protectrices du système respiratoire. Comme le chaga, il est consommé en tisane ou associé à des cafés.



2

1

POLYPORE OBLIQUE FORME STÉRILE

Chaga

Inonotus obliquus

Birch Conker

FRUCTIFICATION

PIED

HABITAT

10-40 cm de large x 30 cm d'épaisseur, en forme de masse crouteuse semblable à du bois calciné ❶, d'abord brun rougeâtre, puis noire, profondément craquelée, la partie interne est liégeuse, brun jaunâtre à brun rouille ❷.

Absent.

Sur les bouleaux blancs ❸ et jaunes vivants, en toutes saisons, à une hauteur de 2 à 10 mètres. Parasite.



Le mycélium du polypore oblique envahit les anneaux de croissance externes du tronc des arbres vivants qu'il teinte d'une couleur noirâtre. Si la cueillette est faite de façon à ne pas briser le bois de l'arbre, la fructification poursuit sa croissance et une nouvelle récolte peut être faite 4 ou 5 ans plus tard. Il est recommandé de le récolter de la mi-octobre à la mi-mai au moment où les molécules actives sont plus concentrées.

Ce champignon est qualifié de médicinal, et ce, depuis le XVIe siècle en Russie. Il a des propriétés antioxydantes, antitumorales et stimulatrices du système immunitaire.

Réduit en poudre, il est consommé sous forme de boisson chaude ou froide, appelée thé ou café au chaga.



Roger Larivière ▼

Roger Larivière ▲

Roger Larivière ▼



TRAMÈTE VERSICOLE

Trametes versicolor

Turkey tail Polypore



FRUCTIFICATION

1-6 cm de large, sans pied, circulaire ou semi-circulaire, superposée, surface soyeuse, zonée de bandes concentriques **1** de diverses couleurs (noir, brun, rouge, jaune), marge crème ou blanche **2**, ondulée.



TUBES

Ronds ou anguleux **3**, blancs, crème ou jaunâtres.



CHAIR

Coriace et blanche.



SPORES

Blanches.



HABITAT

Grégaire sur les chicots **4**, les troncs renversés, les souches et les branches de feuillus, très rarement sur les conifères. Saprophyte.



La tramète versicolore est le seul champignon thérapeutique abondant en forêt boréale et elle pourrait être davantage récoltée et commercialisée. En Asie, elle fait l'objet d'une culture à grande échelle et fait partie de la médecine naturelle. On la récolte facilement à la fin de l'été ou au début de l'automne avec une paire de ciseaux, en choisissant les fructifications de l'année.

Pour ses propriétés antioxydantes, antitumorales et stimulatrices du système immunitaire, semblables à celles du chaga et du ganoderme résineux, elle se consomme en tisane.



Yolande Dalpé ▼

Yolande Dalpé ▲



3

Marcel Otis ▼

Yolande Dalpé ▲



1

2



4

APRÈS LA CUEILLETTE



Café au chaga



Pleurotes du peuplier



Pétoncles aux chanterelles



Pâtes aux morilles

BIBLIOGRAPHIE

BARRON, George. *Mushrooms of Ontario and Eastern Canada*, Lone Pine field Guide, 1999.

BESSETTE, Alan E. Arleen R. Bessette et David W. Fisher. *Mushrooms of Northeastern North America*, Syracuse University Press, 1997.

CAMPBELL, Neil A. et Jane B. Reece. *Biologie*, 3ème édition, ERPI, adaptation française René Lachaine et Michel Bosset, 2007, 1333 pages.

DESPRÉS, Jean. *Champignons comestibles du Québec: les connaître, les déguster*, Éditions Michel Quintin, 2008.

DESPRÉS, Jean. *L'univers de champignons*, Éditions Les Presses de l'Université de Montréal, 2012.

FORTIN, J. André. Christian Plenchette, Yves Piché. *Les mycorhizes, la nouvelle révolution verte*, Éditions MultiMondes, 2008.

JOHANNSEN, Hanna. Svengunnar Ryman, Hjordis Lundmark et Eric Danell, Hanna et al. *Sarcodon imbricatus et S. Squamosus : two confused species*, Mycol. Res. 103 (11) : 1447-1452, 1999.

KRIEGER, Louis C.C. *The mushroom handbook*, Dover Publications Inc., New-York, 1967.

LEBRUN, Denis et Anne-Marie Guérineau. *Champignons du Québec et de l'est du Canada*, Éditions France-Amérique, 1981.

LINCOFF, Gary H. et Carol Nehring. *Field Guide to North American Mushroom*, National Audubon Society Field Guides, 1981, 1997, 926 p.

MCNEIL, Raymond. *Champignons communs du Québec et de l'est du Canada*, Éditions Michel Quintin, 2007.

MCNEIL, Raymond. *Le grand livre des champignons du Québec et de l'est du Canada*, Éditions Michel Quintin, 2006.

MILLER Jr., Orson K. *Mushrooms of North America*, Chantecleer Press Edition, New York, 1981.

MIRON, Fernand et Anita Royer. *Cahier des cueilleurs et cueilleuses de champignons forestiers à potentiel commercial au Québec*, 2010.



MIRON, Fernand et Anita Royer. *Cours d'initiation à la cueillette des champignons forestiers*, pour la Coopérative de solidarité des produits de la Forêt du Haut Saint-Maurice, avril 2011.

MIRON, Fernand. *Champignons forestiers sauvages : potentiel de cueillette et de mise en marché*, projet 4050, Champignons laurentiens inc. Région ouest du Québec, mars 1994.

MIRON, Fernand. *Champignons forestiers sauvages : potentiel de cueillette et de mise en marché*, phase 2, projet 4054, Champignons laurentiens inc. Région ouest du Québec, mars 1995.

MIRON, Fernand. *Champignons forestiers de la Mauricie : les habitats*. Coopérative de solidarité sociale de la Haute-Mauricie, 2013.

POMERLEAU, René. *Flore des champignons du Québec*, Les éditions la Presse, 1980.

SICARD, Matthieu et Yves Lamoureux. *Connaître, cueillir et cuisiner Les champignons sauvages du Québec*, Éditions Fides, 2005.

THIBEAULT, Maurice. *250 champignons du Québec et de l'est du Canada*, Éditions du Trécarré, 1989.

mycoquebec.org

DOSSIERS

Sylviculture et champignons comestibles, l'exemple du Sud-Ouest de la France, Chambre d'agriculture des Hautes-Pyrénées et de la Dordogne, 2011.
www.mycosylva.com

Patrick Lupien, Syndicat des producteurs de bois de la Mauricie. *Mission commerciale d'étude de la filière mycologique du Castilla y Leon, Espagne, 21-31 octobre 2012*. En collaboration avec Pascale Marcotte, UQTR, Louis Lessard, Tourisme Mauricie, Fred Chappuis, SCCPQ, Gilles Lafrenière, CLD Shawinigan et Marcel Otis, Coopérative l'Autre forêt, 2012.

GLOSSAIRE

Adné	Lames soudées au pied sur toute leur largeur ou tubes soudés au pied sur toute la longueur.	
Appendiculé	La marge du chapeau est prolongée par des débris du voile partiel.	
Campanulé	Ayant la forme d'une cloche.	
Cartilagineux	Tenace et flexible, en parlant du pied.	
Claviforme	En forme de massue, progressivement renflé vers le bas ou le haut.	
Cortine	Voile partiel du champignon ayant l'aspect de fils d'araignée qui unissent la marge du chapeau et le pied.	
Crénelé	Bordé de larges dents.	
Cuticule	Mince pellicule recouvrant le chapeau.	
Décurrent	Lames, tubes ou aiguillons descendant sur le pied.	
Déliquescent	Se transformant en liquide.	
Déprimé	Comportant un affaissement central.	
Écailleux	À plaques retroussées sur le chapeau provenant de la déchirure de la cuticule.	
Émarginé	Lames qui présentent une entaille au point d'attache avec le pied.	
Étroit	Lames de faible largeur par rapport à l'épaisseur de la chair du chapeau.	
Excentrique	Pied qui n'est pas situé au centre du chapeau.	
Farci	Rempli d'un tissu mou ressemblant à de la ouate.	
Fibreux	Chair du pied à consistance tenace paraissant constituée de longs filaments.	
Fibrilleux	Ornement sur le pied ou le chapeau ayant l'aspect de petites fibres.	



Fourchu	Se divisant en deux, s'appliquant aux lames ou aux aiguillons.	
Fugace	S'appliquant souvent à l'anneau qui disparaît avec le temps.	
Glabre	Surface sans poils.	
Grégaire	Qui croît en groupe.	
Immuable	Ne changeant pas de couleur.	
Incurvé	Marge du chapeau recourbée vers le pied.	
Inégale	Se dit des lames qui sont de longueurs différentes.	
Libre	Lames ou tubes non rattachés au pied.	
Mamelonné	Proéminence arrondie au centre du chapeau.	
Ombiliqué	Chapeau présentant une dépression comme un nombril en son centre.	
Papillé	Présentant de petites proéminences pointues au centre du chapeau.	
Ramifié	Se divisant en plusieurs branches.	
Réticulé	Recouvert d'une sorte de filet.	
Serré	Lames très rapprochées les unes aux autres.	
Sillonné	Parcouru de rainures assez profondes.	
Sinué	Ondulées quand on parle des lames.	
Sub-	Préfixe signifiant <i>presque</i> ou <i>légèrement</i> .	
Tomenteux	Plus ou moins couvert de poils fins et denses.	
Ventru	S'appliquant au pied, élargi au milieu.	

ANNEXE 1 CLÉ D'IDENTIFICATION VISUELLE

AVEC CHAPEAU

À lames

Amanites, armillaires, matsutake, pleurotes et russules



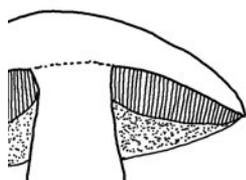
À aiguillons

Hydnes



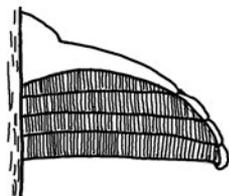
À tubes séparables

Bolets et cèpes



À tubes non séparables

Polypores





À plis



Chanterelles et craterelles



SANS CHAPEAU

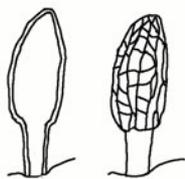
À fructification globuleuse



Vesses-de-loup et scléroderme



À alvéoles ou rides



Morilles, verpes et gyromitres



Autres



Dermatose des russules, pézizes et clavaires



1 Pourquoi certains champignons forment-ils des ronds de sorcières et d'autres, des talles?

Le développement du mycélium dans le sol se fait selon des modèles propres à chaque espèce.

Ronds de sorcières

Dans le cas des ronds de sorcières, le mycélium se développe à partir d'un point central en s'éloignant vers l'extérieur, formant un cercle qui s'agrandit à chaque année. Lorsque les conditions climatiques le permettent, les primordiums se différencient au niveau du jeune mycélium et se disposent ainsi en cercle. Après plusieurs années, ce cercle peut atteindre plusieurs dizaines de mètres de diamètre et souvent devenir difficile à détecter par le cueilleur.

Le vieux mycélium du centre meurt tandis qu'un nouvel anneau de mycélium s'ajoute en périphérie augmentant la taille du cercle. Cette croissance se fait de la même façon que se fait la croissance du tronc d'un arbre où un anneau est ajouté à chaque année : le bois du centre est mort tandis que les anneaux de bois vivant où circule la sève se retrouvent à la périphérie, sous l'écorce.

Le vieux mycélium laisse également sur place des substances antibiotiques et une grande quantité d'azote, souvent toxique pour les plantes. C'est la raison pour laquelle l'herbe du centre du cercle devient plus pâle (sur la pelouse, dans le cas du marasme des Oréades). Quand la quantité d'azote est moindre, il est possible d'observer de l'herbe plus verte.

En forêt, il faut donc éviter de marcher sur ce cercle, au risque



d'écraser les jeunes fructifications. Le champignon tortue, le matsutake et le marasme des Oréades, trois champignons comestibles, se développent en ronds de sorcières.

En talles

D'autres espèces se développent en talles. Le nouveau mycélium se développe dans toutes les directions, allant et venant dans l'espace déjà envahi sans nécessairement que la talle ne s'agrandisse à chaque année. La chanterelle et la morille se développent en talles.

2 Qu'est-ce que la morille de feu?

Les perturbations comme les feux de forêt jouent un rôle primordial dans la régénération de l'épinette noire et du pin gris car la chaleur du feu permet l'ouverture des cônes et la libération des graines. Celles-ci s'éparpillent rapidement sur le sol pour donner naissance à une nouvelle génération d'arbres. C'est alors qu'apparaissent les morilles de feu, principalement en association avec le pin gris, immédiatement après le feu alors qu'il y a absence de compétition et présence d'éléments nutritifs abondants dans le sol. Le mycélium de ces morilles se développe rapidement (1 cm par jour) et envahit le parterre forestier où il est présent. Après 4 mois de croissance, le mycélium fructifie de façon abondante.

Si un feu d'intensité moyenne (la partie vivante du sol doit être encore présente) a lieu tôt au printemps, la fructification se produira en septembre ou octobre. Si le feu a lieu plus tardivement comme celui de Lebel-sur-Quévillon qui a eu lieu à la mi-août de 1995, la fructification se produira en juillet de l'année suivante, si

les conditions météorologiques sont favorables.

Les morilles de feu sont des espèces différentes des morilles noires et blondes cueillies au printemps, leur cycle de fructification n'étant pas le même. Il y aurait au moins deux espèces de morilles de feu au Québec.

3 Quand on a une talle de champignons, peut-on la conserver pendant les années à venir?

Les champignons décomposeurs dépendent directement des matières organiques dont ils ont besoin pour leur croissance. Cette décomposition se fait par étape. Les champignons tels les pleurotes effectuent la première étape. Lorsque leur mycélium a envahi la matière ligneuse, a fructifié avec abondance puis a jeté ses spores pour aller coloniser d'autres arbres, ces champignons meurent et laissent la place à d'autres décomposeurs. La deuxième étape de décomposition, le pourrissement du bois, peut alors commencer.

D'autres parts, les champignons mycorhiziens dépendent de la photosynthèse de l'arbre hôte qui leur fournit la sève élaborée dont ils ont besoin pour leur métabolisme. Le champignon alimente l'arbre tout au long de la belle saison en eau et en minéraux, permettant à l'arbre de développer sa partie aérienne. Dès le milieu de l'été et jusqu'en automne, l'arbre modifie ce processus. Il achemine une plus grande quantité de sève élaborée en direction de la partie souterraine pour développer son système racinaire et accumuler des réserves pour le printemps suivant. La plus grande abondance de sève aux racines permet alors aux



champignons de fructifier abondamment à cette période.

Donc la même talle de champignons fructifie année après année au même endroit tant et aussi longtemps que ce type d'association se poursuit. Si l'arbre est détruit, s'il est malade, s'il est trop jeune ou trop vieux, les champignons ne disposent pas de suffisamment d'éléments nutritifs pour fructifier. Il faut alors rechercher de nouvelles talles dans un peuplement favorable.

4 D'où viennent les larves dans les champignons?

Les larves proviennent soit de l'air, soit du sol : ce sont des insectes ou des nématodes.

Il y a d'abord les insectes (diptères, hyménoptères ou coléoptères) qui viennent se poser sur la fructification pour y pondre leurs œufs dans la chair du chapeau, dans les tubes ou sur les lames. Ces œufs deviendront des larves. Il y a également les larves d'insectes qui vivent dans le sol et qui montent dans la fructification par la base du pied.

Des nématodes du sol s'introduisent par la base du pied pour rejoindre le chapeau. Ce sont de véritables vers, très petits, qui montent parfois par centaines dans le pied d'un champignon.

De façon générale, les fructifications qui poussent très rapidement (cèpes et bolets), sont les plus parasitées par les insectes tandis que les espèces à croissance plus lente (chanterelle et champignon crabe) ne sont pas attaquées ni par les larves d'insectes, ni par les nématodes du sol car ils possèdent des répulsifs dans leurs tissus.

5 Faut-il laisser des champignons sur le terrain au moment de la cueillette?

Quand nous cueillons des champignons, ce sont uniquement les fructifications qui nous intéressent et non le mycélium qui est répandu dans le sol; celui-ci demeure intact. La cueillette de champignons s'apparente donc à la cueillette des bleuets, des fruits. Est-ce qu'on se préoccupe de ne laisser aucun bleuets dans une talle?

Il faut savoir également que la quantité de spores qui germe pour assurer la continuité de l'espèce est très faible et rarement utilisée pour la régénération. Les vieilles fructifications laissées sur le terrain après la récolte sont suffisantes, d'autant plus que des spores peuvent rester dans le sol à l'état dormant pendant plusieurs années avant de retrouver les conditions favorables.

Pour certaines espèces, le fait de cueillir tous les jeunes spécimens stimule la sortie de nouveaux champignons à intervalles réguliers et sur une plus longue période. Dans ce cas, la seule contrainte est de faire bien attention au moment de la cueillette de ne pas détruire les primordiums en les piétinant et de ne pas trop perturber le sol.

6 Peut-on trouver des truffes en forêt boréale?

Les truffes sont des champignons qui se développent dans le sol jusqu'à maturité; c'est la raison pour laquelle on les appelle champignons hypogés. Les truffes fructifient jusqu'à une profondeur de 30 cm et vivent en symbiose avec les racines d'un arbre.



Certaines truffes sont comestibles, surtout celles du genre *Tuber* de la famille des Tuberales. En Europe, des chiens truffiers et une espèce de mouche pondant ses œufs près des truffes sont utilisés pour les localiser; jadis des cochons accomplissaient cette tâche. La truffe noire du Périgord en France (*Tuber melanosporum*) ainsi que la truffe blanche du Piémont en Italie (*Tuber magnatum*) sont d'une grande valeur commerciale. En Espagne, on peut même acheter des chênes et des noisetiers inoculés par le mycélium de la truffe dans les pépinières. Des conditions environnementales sont nécessaires pour son développement : sol calcaire et sécheresse estivale marquée.

Au sud du Québec, on retrouve plusieurs espèces de truffes du genre *Tuber*, dont *Tuber canaliculatum*, excellent comestible. On trouve également dans le sud du Québec, la truffe du cerf (*Elaphomyces granulatus*), non comestible. Pour trouver des

truffes, on entraîne des polatouches, en construisant des cages spéciales. Ces champignons sont principalement associés aux chênes, hêtres, peupliers, pins et probablement d'autres conifères. Pour l'instant, nous ne connaissons personne qui ait prétendu avoir trouvé des truffes dans la forêt boréale. Cela ne signifie pas qu'elles n'existent pas dans cet immense écosystème. Cependant, si nous grattions le sol au bon endroit, à proximité d'arbres susceptibles d'en porter, nous pourrions peut-être avoir des surprises. Dans ce domaine, il existe un bon outil de référence: *Field Guide to North American Truffles*.

La culture de la truffe noire a été exportée dans plusieurs pays : Nouvelle-Zélande, États-Unis, Canada, Chili et Argentine. En Oregon et en Suède, on cultive la truffe de Bourgogne; au Québec il serait certainement possible de développer des cultures de cette truffe à cause d'un climat semblable à celui de la Suède. Le mythe qu'il n'y a pas de truffe au Québec vient, entre autres, de ce que quelques mycologues réputés l'ont dit déjà et que leurs propos sont toujours acceptés par certaines personnes.

7 Est-ce un champignon?

Même si cet être vivant est tout blanc, sans chlorophylle, il n'a que l'apparence d'un champignon. En fait, c'est une plante de la famille du bleuets (Éricacées) qui se nomme monotrope uniflore. À l'état jeune, cette plante est blanc de cire, puis elle devient brune, et finalement noire à maturité, au moment où les nombreuses petites graines sont dispersées. Sa nutrition est rendue possible grâce à l'association de ses racines avec le mycélium d'un champignon.



Monotropa uniflora, Roger Larivière



Armillaire commun

Il pousse au sol ou près du sol sur les souches, les racines et les troncs d'arbres feuillus morts, particulièrement le bouleau blanc et le bouleau jaune. Il a besoin de nuits fraîches en septembre pour amorcer sa fructification.

Bolet comestible

Il pousse en sous-bois de pin gris sur du sable dans les peuplements de 30 ans et plus. Tous les bolets sont liés aux racines des arbres.

Champignon tortue

Il s'associe aux racines de pin gris sur sable fin et donne des fructifications abondantes dans les peuplements qui ont de 20 à 30 ans d'âge.

Chanterelle commune

Elle se retrouve en sous-bois de pin gris ou d'autres essences résineuses sur du sable. Les mêmes talles de chanterelles vont permettre des récoltes hebdomadaires sur une période de 6 semaines. Sa croissance sur le terrain est lente permettant une cueillette hebdomadaire ou aux 10 jours.

Chanterelle ombonnée

Elle pousse en sous-bois de pin gris, particulièrement dans les espaces où les mousses dominent. Elle a besoin de nuits fraîches pendant le mois d'août pour amorcer sa fructification qui se poursuit jusqu'en septembre et octobre.



Chanterelle en tube ou à pied jaune

Elle s'associe aux racines d'épinette noire et de mélèze. Elle est fréquente dans les tourbières ouvertes, de la fin août jusqu'aux neiges, son abondance étant plus grande à proximité des épinettes noires. La cueillette peut être effectuée aux 10 jours pendant 8 semaines. Elle est exempte de parasites sauf certains insectes ou limaces qui se logent à l'intérieur du tube ou du pied qui prend alors une couleur foncée, dévoilant leur présence.

Dermatose des russules

Elle pousse en terrain sablonneux où les arbres résineux sont présents, de préférence avec des aulnes qui enrichissent le sol en azote. Elle fructifie en bordure des routes et dans les endroits piétinés, sur les terrains sableux retenant l'humidité, plus rarement en sous-bois. Elle croît de la mi-juillet à la fin d'août et ce malgré les périodes de sécheresse, les primordiums se formant en profondeur dans le sol. Quoique non parasitée par les insectes, les limaces peuvent creuser des trous qui, au contact de l'air, reprennent leur couleur orange caractéristique.

Matsutake

Il pousse sur du sable en présence de peuplements de pin gris de plus de 60 ans. Il fructifie de la fin août jusqu'aux neiges. Il met environ 17 jours à faire croître les fructifications d'un même cercle, les premiers chapeaux étant déjà vieux lorsque les derniers sortent de terre. Le primordium se forme très profondément dans le sol, dans l'horizon gris, juste au-dessus de l'horizon minéral. Cela lui donne une grande résistance à la chaleur et au manque de précipitations. C'est un champignon sale et il dégage une odeur d'épices dans le sous-bois. Les lièvres et petits rongeurs le consomment à l'automne.

Morille conique

La morille conique n'effectue qu'une seule volée pouvant durer de 4 à 5 jours. Si les primordiums meurent à cause d'une température trop élevée et d'un manque de pluie, le champignon ne revient pas. Autre détail, la température ne doit pas dépasser de façon constante 22 °C. Lorsque les températures atteignent de 25 à 30 °C, les primordiums meurent. La morille conique peut croître aussi sur les pelouses ou dans les plates-bandes de fleurs, dans tous les types de sols, argileux ou sableux, à condition qu'ils soient bien drainés. Le sol argileux se réchauffant plus tard, la récolte peut s'y effectuer de 7 à 10 jours plus tard que sur un sol sablonneux. Les talles de morilles s'établissent pour plusieurs années au même endroit et fructifient d'une année à l'autre, surtout lorsqu'il s'agit d'un sol organique et bien drainé. Son ennemi numéro un est la chaleur. Le meilleur endroit pour trouver les premières morilles est sous les cerisiers de Pennsylvanie (petit merisier) en fleurs croissant sur les buttes de sable et de matière organique, autour des anciennes gravières ou le long des routes.

Cortinaire ridé

Il pousse dans la mousse de sphaigne, bien protégé de la chaleur et de la sécheresse; il est associé à l'épinette noire. Il fructifie de la fin juillet jusqu'en septembre. L'ours noir consomme de grandes quantités de cortinaire ridé tout comme l'écureuil roux qui les mange après les avoir mis à sécher sur des branches.

Pleurote du peuplier

Il pousse sur les troncs morts de peuplier faux-tremble, soit debout ou couchés au sol, et parfois sur les saules. Il n'effectue qu'une seule volée vers la deuxième semaine de juin.

ESPÈCES À PRIVILÉGIER EN FONCTION DE LEUR POIDS **ANNEXE 4**

Catégories	Espèces	Fructifications / kg
1.0 à 2.0 g	Chanterelle ombonnée	500 - 1000
3 à 10 g	Corne d'abondance	100 - 330
15 à 30 g	Morille conique	20 - 35
15 à 50 g	Chanterelle commune	20 - 65
25 g	Suillus	40
30 à 80 g	Cèpes et bolets	12 - 30
50 à 60 g	Cortinaire ridé	15 - 20
50 à 500 g	Matsutake	2 - 20
50 à 400 g	Champignon tortue	3 - 20
50 à 500 g	Champignon crabe	2 - 20

Toutes ces valeurs sont approximatives mais donnent une bonne idée de l'effort qu'il faut déployer au moment de la cueillette. Elles pourraient être précisées pour chacune des régions du Québec, car nous avons noté des différences d'une région à une autre.

ANNEXE 5 CALENDRIER DE RÉCOLTE D'ESPÈCES COMMERCIALES

Espèces visées	Mai	Juin
Morilles		
Pleurote du peuplier		
Chanterelle commune		
Champignon crabe		
Bolets et cèpes		
Cortinaire ridé		
Hydne pied-de-mouton		
Lactaire saumon		
Corne d'abondance		
Matsutake		
Armillaire ventru		
Champignon tortue		
Chanterelle à pied jaune		

N.B. : Ces dates de fructification (ou de cueillette) peuvent varier légèrement dans le temps selon les régions et les habitats.

INDEX

A

Albatrellus ovinus 158
Aleuria aurantia 190
Amanita fulva 76
Amanita muscaria 66
Amanita virosa 64
Amanite fauve 76
Amanite tue-mouches 66
Amanite vaginée var. fauve 76
Amanite vireuse 64
Ampulloclitocybe clavipes 82
Angel's Wings 116
Arbor-vitae Lactarius 102
Armillaire commun 78
Armillaire couleur de miel 78
Armillaire ventru 80
Armillaria aff. mellea 78
Armillaria ostoyae 78

B

Bear's Head Tooth 124
Birch Conker 196
Black Morel 182
Black Trumpet 168
Blewit 106
Bluing Bolete 144
Blushing Waxy Cap 96
Bolet à pied court 136
Bolet à pied creux 138
Bolet à pied glabrescent 140
Bolet blanc-de-neige 142
Bolet bleuisant 144
Bolet de Gréville 146
Bolet des épinettes 148
Boletinus cavipes 138
Bolet orangé 150

Bolet peint 152
Boletus aff. edulis 154
Boletus cavipes 138
Boletus chippewaensis 154
Boletus subglabripes 140
Burnt-sugar Milky 98

C

Calvatia gigantea 174
Cantharellula umbonata 86
Cantharellus cibarius 164
Catathelasma ventricosum 80
Cèpe d'Amérique 154
Chaga 196
Champignon crabe 188
Champignon tortue 126
Chanterelle 164
Chanterelle à flocons 162
Chanterelle à pied jaune ou grise
166
Chanterelle commune 164
Chanterelle en tube 166
Chlorophyllum rachodes 104
Chocolate Milky 100
Clavaire rose corail 186
Clitocybe à pied renflé 82
Clitocybe clavipes 82
Clitocybe en entonnoir 84
Clitocybe gibba 84
Clitocybe nuda 106
Clitocybe ombonné 86
Clitocybe orangé 88
Club Foot 82
Common Puffball 172
Coprin chevelu 90
Coprinellus micaceus 92
Coprin micacé 92



Coprinus comatus 90
Cortinaire ridé 94
Cortinarius caperatus 94
Craterellus fallax 168
Craterellus tubaeformis 166

D

Dark Honey Fungus 78
Dentinum repandum 130
Dermatose des russules 188
Destroying Angel 64

E

Edible Morel 180

F

Fairy Ring Mushroom 110
False chanterelle 88
False Morel 68
Fausse chanterelle 88
Fausse corne d'abondance 168
Fried Chicken Mushroom 108
Funnel Clitocybe 84

G

Ganoderma resinaceum 194
Ganoderme résineux 194
Giant Puffball 174
Girole 164
Glabrescent Bolete 140
G. lucidum subsp. resinaceum 194
Gomphus floccosus 162
Grayling 86

Gypsy Mushroom 94
Gyromitra esculenta 68
Gyromitre comestible 68
Gyromitre commun 68
Gyroporus cyanescens 144

H

Hericium coralloides 124
Hollow-stalked Larch *Suillus* 138
Hydne corail 124
Hydne écailléux 126
Hydne ombiliqué 128
Hydne sinué 130
Hydnum repandum 130
Hydnum umbilicatum 128
Hygrophore pudibond 96
Hygrophoropsis aurantiaca 88
Hygrophorus pudorinus 96
Hypomyces lactifluorum 188

I

Inonotus obliquus 196

K

King Bolete 154

L

Lacquered Polypore 194
Lactaire à odeur d'érable 98
Lactaire caramel 98
Lactaire couleur de suie 100
Lactaire saumon 102
Lactarius helvus 98

Lactarius lignyotus 100
Lactarius thynos 102
Langermannia gigantea 174
Larch Suillus 146
Leccinum aurantiacum 150
Leccinum holopus 142
Leccinum piceinum 148
Leccinum subglabripes 140
Lepiota rachodes 104
Lépiote déguenillée 104
Lepista nuda 106
Lépiste nu 106
Lobster Mushroom 188
Lycoperdon perlatum 172
Lyophylle en touffes 108
Lyophyllum decastes 108

M

Marasme des Oréades 110
Marasmius oreades 110
Matsutake 120
Mica Cap 92
Morchella elata 182
Morchella esculenta 178
Morchella sp. 180
Morille blonde 178
Morille conique 182
Morille de feu 180
Morille noire 182
Mousseron 110

O

Orange-capped Bolete 150
Orange Peel 190

P

Painted Suillus 152
Peck's Russula 118
Pézize orangée 190
Pholiota squarrosoides 112
Pholiote ridée 94
Pholiote squarreuse 112
Pied bleu 106
Pied-de-mouton 130
Pleurocybella porrigens 116
Pleurote du peuplier 114
Pleurote étalé 116
Pleurotus populinus 114
Polypore des brebis 158
Polypore oblique 196
Poplar Oyster Mushroom 114
Ptychoverpa bohemica 70

R

Ramaria subbotrytis 186
Rose-pink Coral 186
Rozite ridé 94
Rozites caperatus 94
Russula peckii 118
Russule de Peck 118

S

Sarcodon squamosus 126
Shaggy Mane 90
Shaggy Parasol 104
Sharp-scaly Pholiota 112
Sheep Polypore 158
Short-stemmed Slippery jack 136
Snow white Bolete 142
Spruce Bolete 148



Suillus brevipes 136
Suillus grevillei 146
Suillus pictus 152
Sweet Tooth 130
Swollen-stalked Cat 80

T

Tawny Grisette 76
Trametes versicolor 198
Tramète versicolore 198
Tricholoma magnivelare 120
Tricholome à grand voile 120
Trumpet Chanterelle 166
Turkey tail Polypore 198
Turtle Mushroom 126

U

Umbilicate Hydnum 128

V

Verpa bohemica 70
Verpe de Bohême 70
Vesse-de-loup géante 174
Vesse-de-loup perlée 172

W

White Matsutake 120
Woolly Chanterelle 162
Wrinkled Thimble Cap 70

Y

Yellow Morel 178
Yellow-orange Fly Agaric 66



AUTEUR

Roger Larivière est biologiste. Spécialiste des plantes et de l'écologie, il a enseigné au Cégep de l'Abitibi-Témiscamingue jusqu'en 2010. Depuis 2004, il possède sa propre entreprise, Natur-AT. En 2007, il publie *Les plantes de la forêt boréale* aux Éditions de l'Homme et revient en 2013 avec un ouvrage marquant, *Les richesses d'un peuple : les Abitibiwinnik de Pikogan*, publié aux éditions de l'ABC.



COLLABORATEUR

Fernand Miron est biologiste et spécialiste de la culture de champignons et de mycélium liquide ainsi que de la cueillette de champignons à valeur commerciale. Il a écrit plusieurs ouvrages de vulgarisation dans le domaine des sciences naturelles, dont *Abitibi-Témiscamingue : De l'emprise des glaces à un foisonnement d'eau et de vie : 10 000 ans d'histoire*, publié en 2000 aux Éditions MultiMondes. Il est directeur de la coopérative de solidarité L'Autre Forêt à La Tuque.



ILLUSTRATEUR

Michel Villeneuve utilise différents médiums, de l'aquarelle au crayon de couleur. Les illustrations d'animaux présentées dans ce livre ont été réalisées au crayon de graphite et les schémas ont été créés à l'ordinateur. Marquées d'un sceau d'esthétisme et de pureté, les œuvres de Michel Villeneuve lui ont valu de nombreux prix.

CHAMPIGNONS COMESTIBLES DE LA FORÊT BORÉALE

Champignons comestibles de la forêt boréale est un guide qui présente les 50 champignons les plus connus et les plus appréciés du grand écosystème de la forêt boréale. Il est destiné aux amateurs de même qu'aux cueilleurs commerciaux. L'auteur a veillé à ce qu'il y ait une correspondance parfaite entre les textes descriptifs et les photos, facilitant ainsi

la tâche d'identification essentielle à la consommation sécuritaire des champignons.