

Sortie du Samedi 19 Octobre à St-Nom la Bretèche.

Une belle sortie avec autant de champignons qu'à notre Expo !

Plusieurs espèces sont intéressantes et je ne sais que choisir pour vous présenter nos champignons du mois.

En voici 3 genres différents vus ce Samedi :

Amanite, Coprin, & Cortinaire



AMANITA : champignon à lames BLANCHES avec Anneau & Volve ou simplement en bourrelet

COPRINUS : Lames blanche puis NOIRES à maturité et se transformant en encre (pas tous !) en très peu de temps



CORTINARIUS : Lames diversement colorés de Blanchâtre à ROUILLE avec une CORTINE sorte de rideau très léger sur lequel se déposent les spores à maturité lui donnant l'impression d'avoir une sorte d'anneau



Amanita pantherina : Amanite panthère



Chapeau couvert de flocons blanc pur, comme des gouttes de lait, ils disparaissent facilement par temps de pluie,

Bord strié, cannelé

Lames libres (ne descendent pas sur le pied) blanches

Pied blanc, Anneau blanc membraneux, base du pied avec un Bulbe séparé du pied par un bourrelet net et surmonté par 1 ou 2 autres bourrelets

Chair blanche, Saveur douce, Odeur faible

Habitat : surtout sous Feuillus – TOXIQUE

Confusion possible avec Amanita excelsa var spissa :

Amanite épaisse



Amanita excelsa var spissa



Chapeau brun-gris avec d'importants restes de voile formant des verrues ou des plaques irrégulières(carte de géographie),
Lames libres, blanches
Pied blanc ou recouvert de zébrures grisâtres
Anneau blanc en jupe, Bulbe en oignon surmonté de quelques bourrelets gris
Chair blanche, Saveur douce, Odeur nette de radis
Habitat : sous Conifères & sous Feuillus
SIC (Sans intérêt culinaire)

Confusion possible avec Amanita rubescens

Amanita rubescens : Amanite rougissante, Golmotte

Chapeau, crème, brun ocracé, ou jaune olivâtre ± envahi de rouge vineux avec des restes de voile grisâtre sous forme de plaques ou de verrues.

Lames libres, blanches puis tachées de brun rougeâtre

Pied blanchâtre puis envahi de brun rouge surtout vers la base

Anneau membraneux, blanc puis lavé de vineux strié sur la face supérieure

Base avec un bulbe en oignon

Chair : blanche puis piquetée de rougeâtre

Saveur douce, de radis – Odeur faible

Habitat : sous Conifères & sous Feuillus

COMESTIBLE mais bien cuit ! Elle est TOXIQUE lorsqu'elle est crue ou mal cuite

Impératif bien cuit et jeter l'eau de cuisson !!!



Coprinus comatus : Coprin chevelu



Chapeau cylindrique, puis en cloche, blanc à mèches blanches retroussées

Lames ascendantes et libres blanches, roses puis noires, très déliquescentes

Pied blanc avec un anneau membraneux dans la partie inférieure

Chair blanche très déliquescente

Saveur douce – Odeur faible

Habitat : dans l'herbe, pré, bord de route (A ne PAS ramasser si vous en trouvez) ...

COMESTIBLE avant que le bas du champignon ne commence à noircir !



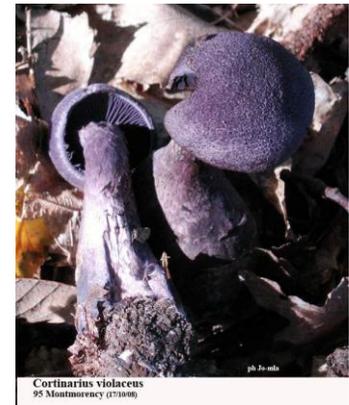
Cortinarius elatior : Cortinaire élevé
Chapeau visqueux, brun rougeâtre à beige
ochracé se ridant radialement en vieillissant
Lames assez serrées blanchâtres puis brunes ou
brun chocolat
Pied visqueux, blanchâtre ou bleu violacé strié
sous les lames
Chair blanchâtre – Saveur douce – Odeur de miel
(gratter la surface du pied)
Habitat : surtout sous Feuillus (Hêtres,
Chênes,...)
SIC



Cortinarius violaceus : Cortinaire violet



Chapeau entièrement & fortement
velouté, bleu-violet ou violet sombre
Lames violettes, rouille à maturité par
les spores
Pied : souvent en massue, violet comme
le chapeau
Chair : violette – Saveur douce – Odeur
singulière dite de « cuir de Russie » ou
de « thym »
Habitat : surtout sous Feuillus
SIC – espèce à protéger !



(d'ap. Le Guide des Champignons de G E & P R)

Marie Louise Arnaudy (21/10/2019)