I'm not robot
reCAPTCHA
I am not robot!

Guide des champignons des prés

Des Rosés des prés dans l'herbe - Agaric champêtre - Agaricus campestris Vous voulez savoir où et quand trouver le Rosé des prés ainsi qu’apprendre à le reconnaître ? Vous êtes pile au bon endroit ! Aussi connu sous le nom d’Agaric Champêtre ou Agaricus campestris (en latin) ce champignon est un classique de la cueillette en Automne ! Apprenez tout ce qu’il faut savoir. C’est parti mon coco ! Des Rosés des prés dans l’herbe – Agaric champêtre – Agaricus campestris L’agaric champêtre est assez commun et pousse souvent en groupe ou en rond de sorcière. Il pousse sur les sols riches, par exemple, les zones d’élevage de bétail. En général, vous aurez souvent la chance de le trouver dans les prés (comme son nom l’indique) et dans les pâtures. Vous voulez trouver les meilleurs coins à champignons ? Découvrez nos cartes régionales ! Les rosés des prés poussent en Automne et de manière importante entre mi-septembre et mi-octobre. D’ailleurs, ils annoncent la pousse des cèpes, des girolles et d’autres champignons de l’Automne ! Son chapeau est blanc et hémisphérique et s’aplatit avec l’âge. Il est lisse et soyeux. Ses lamelles sont roses puis brunissent avec le temps. Son pied est court, plein et cassant. Il se termine en forme de pointe arrondie à la base. Sa chair est blanche et peut rosir légèrement à la coupe. Son odeur est agréable et fait penser aux champignons de Paris. La plus grande confusion se fait souvent avec l’Agaric jaunissant (Agaricus xanthoderma) qui est toxique. Ce champignon peut se confondre avec le rosé des prés, mais si vous devez retenir deux critères discriminants pour les différencier, les voici : L’Agaric jaunissant jaunit fortement à la coupe et au toucher. Et il a une odeur forte d’iode et d’encre. Trouvez les meilleurs coins pour les morilles, cèpes, girolles… Découvrez nos cartes à l’adresse principale de notre site : www.chasseursdechampignons.com Champignon d'AutomneChampignons sauvagesRosé des prés Aucune garantie d'exactitude ne peut être offerte par la liste contenue dans cet article. Les informations sont données dans un but strictement encyclopédique, et ne doivent en aucun cas servir à l'identification d'un champignon ou à sa consommation. Voyez également Wikipédia:Mise en garde médicale. Poêlée de laccaires améthystes, girolles et cèpes de Bordeaux Cet article présente une liste de champignons comestibles. À strictement parler, un champignon comestible est la fructification (sporophore) des macromycètes qui se prêtent à l'alimentation humaine.

Le terme est mis en opposition avec celui de champignon toxique, qui désigne les espèces contenant une mycotoxine et pouvant provoquer une intoxication alimentaire. L'intoxication par consommation de champignon peut prendre de nombreuses formes, peut survenir à différentes échelles de temps après ingestion et peut avoir des conséquences très diverses : du léger malaise à l'empoisonnement mortel. La mycotoxicologie qui étudie leur toxicité potentielle, est une discipline scientifique en constante évolution, qui invite le public à la prudence quant à la consommation des espèces. Il est notamment impossible de déterminer de façon définitive et universelle la liste exacte des champignons propres à l'alimentation. Parallèlement au risque de toxicité, le classement d'un champignon comme comestible ne donne aucune information sur son intérêt alimentaire ou gustatif. Bien que sans risques pour la santé, de nombreuses espèces ont un goût, une odeur, un aspect ou une consistance désagréables qui leur ôtent toute valeur pour l'alimentation. On observe ici aussi une grande variabilité inter-individuelle et culturelle qui est difficilement exprimable en critères objectifs.

En tenant compte de toutes ces réserves, on peut distinguer quatre catégories de champignons dits « comestibles » : les champignons comestibles cultivés à l'échelle industrielle, qui font souvent l'objet de régulations sanitaires strictes ; les champignons comestibles sauvages à potentiel commercial, qui font eux aussi l'objet de réglementation dans plusieurs pays ; les champignons sauvages dont la comestibilité est signalée dans la littérature spécialisée, mais dont l'intérêt et l'innocuité restent peu documentés ; Les champignons dont la comestibilité est controversée et ne fait pas l'objet d'un consensus scientifique clair. Dans la majorité des cas, la comestibilité de ces espèces n'est garantie qu'en respectant plusieurs précautions (récolte, choix des spécimens, conservation, cuisson, fréquence et volumes d'absorption, etc.). Mycotoxicologie « L'évolution des connaissances mycotoxicologiques doit amener à prendre de plus en plus de précautions avec la consommation des champignons[1] ». Peu de champignons ont fait l'objet d'étude toxicologique à grande échelle et il est toujours possible qu'une espèce réputée comestible contienne en réalité des toxines encore inconnues. Outre les ingestions accidentelles (consommation de champignons mortels mal connus ou de champignons comestibles accompagnés par un toxique qui s'est glissé dans le panier par mégarde), de nombreuses intoxications apparaissent pour différentes raisons : toxicité passée inaperçue pendant des années (paxille enroulé, gyromitres, tricholome équestre…), toxicité croisée avec d'autres aliments, consommation à l'état cru ou surconsommation (variable selon le volume et la fréquence de consommation).

La comestibilité (et donc la toxicité) d'une espèce peut varier en fonction de la variété, du substrat, de la localisation géographique (différente selon les régions et les continents), de l'âge, de la saison de récolte ou encore au fait qu'il soit parasité. Des substances nocives peuvent aussi apparaître plus tard, après la cueillette, lors des traitements des champignons (transport, conservation et préparation culinaire, de nombreuses espèces étant toxiques crues ou mal cuites). De nombreux autres facteurs sont à prendre en compte : « des molécules toxiques, telles les hémolysines, peuvent disparaître lors de ces traitements. La toxicité du champignon peut aussi ne se révéler qu'associée à certains aliments comme l'alcool. Ou elle peut n'apparaître que chez certains sujets, intolérants à une ou plusieurs substances, allergiques, ou simplement paniqués à l'idée d'avoir peut-être consommé une espèce mortelle. L'intoxication peut aussi être en lien avec la pollution qui environne le champignon[2]. Enfin, les champignons pourraient être toxiques de manière silencieuse, c'est-à-dire que la consommation d'un plat ne produira aucune réaction, mais des consommations répétées pourraient être nocives pour l'organisme. Les risques seraient alors à long terme, et on pense à ce sujet à la contamination métallique ou radioactive, et au potentiel mutagène ou cancérigène de certaines substances fongiques[3] ». Les noms vernaculaires associés aux espèces de champignons sont une source très importante, et parfois dangereuse, de confusion lors de leur cueillette et leur consommation[4]. Dans ce contexte, la consommation traditionnelle ou historique de certains champignons ne constitue en rien une garantie de leur innocuité. Il faut enfin souligner que l'identification exacte d'un champignon demande une certaine expertise scientifique et que le risque de confusion entre espèces comestibles et toxiques (voire mortelles) est important. Listes nationales Plusieurs pays ont établi, sous différentes formes, des listes de champignons comestibles à potentiel commercial, c'est-à-dire susceptibles d'être rencontrés dans la petite ou la grande distribution ou dans la restauration. Les listes disponibles dans certains pays francophones sont présentées ci-dessous. France En France, l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES) a été saisie en 2015 par la Direction générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des fraudes (DGCCRF) pour une demande d’expertise liée à un projet de décret relatif à la mise sur le marché des champignons et d’arrêté relatif aux variétés comestibles. L'avis de l'ANSES a été publié le 4 avril 2017 et contient une liste de champignons de culture et sauvages comestibles comportant 146 espèces. Des dénominations commerciales y sont également suggérées pour différents groupes de champignons[5]. Dénomination « Agaric » Agaricus arvensis Agaricus bitorquis Agaricus campestris Agaricus essettei Agaricus macrocarpus Agaricus osecanus Agaricus silvaticus Agaricus silvicola Agaricus urinascens Coprinus comatus Dénomination « Bolet » Boletus mamorensis Butyriboletus appendiculatus Butyriboletus pseudoregius Butyriboletus regius Imleria badia Leccinum albostipitatum Leccinum aurantiacum Leccinum duriusculum Leccinum pseudoscabrum Leccinum scabrum Leccinum variicolor Leccinum versipelle Neoboletus luridiformis Suillellus luridus Suillellus queletii Dénomination « Cèpe » Boletus aereus Boletus aestivalis Boletus edulis Boletus pinophilus Dénomination « Champignon de Paris » Agaricus bisporus Dénomination « Girolle » ou « Chanterelle » Cantharellus alborufescens Cantharellus amethysteus Cantharellus cibarius Cantharellus cinereus Cantharellus ferruginascens Cantharellus friesii Cantharellus ianthinoxanthus Cantharellus lutescens Cantharellus melanoxeros Cantharellus pallens Cantharellus tubaeformis Pseudocraterellus undulatus Dénomination « Hygrophore » Cuphophyllus pratensis Cuphophyllus virgineus Hygrocybe punicea Hygrophorus latitabundus Hygrophorus marzuolus Hygrophorus nemoreus Hygrophorus penarioides Hygrophorus russula Dénomination « Laccaire » Laccaria amethystina Laccaria bicolor Laccaria laccata Laccaria proxima Dénomination « Lactaire » Lactarius deliciosus Lactarius picinus Lactarius sanguifluus Lactarius semisanguifluus Lactarius vinosus Lactarius volemus Dénomination « Lépiote » ou « Coulemelle » Chlorophyllum rhacodes Leucoagaricus leucothites Macrolepiota excoriata Macrolepiota mastoidea Macrolepiota procera Dénomination « Morille » Mitrophora semilibera Morchella elata Morchella esculenta Dénomination « Pied de mouton » Hydnum repandum Hydnum rufescens Dénomination « Pleurote » Pleurotus citrinopileatus Pleurotus cornucopiae Pleurotus djamor Pleurotus eryngii Pleurotus ostreatus Pleurotus pulmonarius Dénomination « Russule » Russula aurea Russula cyanoxantha Russula integra Russula mustelina Russula romellii Russula vesca Russula virescens Russula xerampelina Dénomination « Tricholome » Clitocybe odora Infundibulicybe geotropa Infundibulicybe gibba Lepista flaccida Lepista flaccida Lepista glaucocana Lepista irina Lepista nuda Lepista panaeolus Lepista personata Lepista sordida Tricholoma columbetta Tricholoma portentosum Dénomination « Tricholome gris » Tricholoma atrosquamosum Tricholoma atrosquamosum var. squarrulosum Tricholoma cingulatum Tricholoma orirubens Tricholoma scalpturatum Tricholoma terreum Dénomination « Trompette de la mort » Craterellus cornucopioides Dénomination « Verpe » Ptychoverpa bohemica Verpa conica Autres Aleuria aurantia Amanita caesarea Amanita fulva Amanita rubescens Amanita vaginata Auricularia auricula-judae Auricularia polytricha Calocybe gambosa Calvatia gigantea Clitopilus prunulus Cortinarius caperatus Cortinarius praestans Cyclocybe aegerita Disciotis venosa Entoloma aprile Entoloma clypeatum Fistulina hepatica Flammulina velutipes Gomphidius glutinosus Gomphus clavatus Grifola frondosa Guepinia helvelloides Gyroporus cyanescens Hygrophoropsis aurantiaca Hypsizygus tessulatus Kuehneromyces mutabilis Laetiporus sulphureus Lentinula edodes Limacella guttata Lyophyllum decastes Marasmius oreades Otidea onotica Polyporus umbellatus Pseudohydnum gelatinosum Ramaria botrytis Sparassis crispa Stropharia rugosoannulata Suillus luteus Volvariella volvacea Volvopluteus gloiocephalus Les truffes ne sont pas reprises dans cette liste, car elles font l'objet d'un décret séparé, qui mentionne trois espèces[6] : Dénomination « Truffe » Tuber brumale Tuber magnatum Tuber melanosporum Suisse En Suisse, le Département fédéral de l'intérieur (DFI) a arrêté une « ordonnance sur les denrées alimentaires d’origine végétale, les champignons et le sel comestible » le 16 décembre 2016.

Elle contient une liste des champignons admis comme champignons comestibles (liste positive) qui comprend 115 espèces[7]. Agaricus arvensis Agaricus augustus Agaricus bisporus Agaricus campestris Agaricus haemorrhoidarius (syn. Agaricus silvaticus) Agaricus silvaticus Agaricus silvicola Agaricus subrufescens Agaricus urinascens Albatrellus ovinus Amanita caesarea Amanita rubescens Armillaria mellea Auricularia auricula-judae Auricularia polytricha Boletus aereus Boletus aestivalis Boletus edulis Boletus mamorensis Boletus pinophilus Butyriboletus appendiculatus Calocybe gambosa Calvatia gigantea Calvatia utriformis Cantharellus cibarius Cantharellus cinereus Cantharellus lutescens Cantharellus tubaeformis Chlorophyllum rhacodes Chroogomphus helveticus Chroogomphus rutilus Clitopilus prunulus Coprinus comatus Cortinarius caperatus Cortinarius praestans Craterellus cornucopioides Cyclocybe aegerita Flammulina velutipes Ganoderma lucidum Gomphidius glutinosus Gomphus clavatus Grifola frondosa Hericium erinaceus Hydnum repandum Hydnum rufescens Hygrophorus marzuolus Hypsizygus ulmarius Imleria badia Infundibulicybe geotropa Kuehneromyces mutabilis Laccaria amethystina Laccaria bicolor Laccaria laccata Lactarius deliciosus Lactarius deterrimus Lactarius lignyotus Lactarius picinus Lactarius salmonicolor Lactarius sanguifluus Lactarius semisanguifluus Lactarius volemus Leccinum aurantiacum Leccinum duriusculum Leccinum pseudoscabrum Leccinum scabrum Leccinum versipelle Lentinula edodes Lepista irina Lepista nuda Lepista personata Lycoperdon perlatum Lycoperdon pyriforme Lyophyllum decastes Lyophyllum fumosum Macrolepiota procera Marasmius oreades Mitrophora semilibera Morchella elata Morchella esculenta Neoboletus luridiformis Pholiota microspora Pleurotus cornucopiae Pleurotus eryngii Pleurotus ostreatus Polyporus umbellatus Ptychoverpa bohemica Russula cyanoxantha Russula integra Russula mustelina Russula vesca Russula virescens Sarcodon imbricatus Sparassis brevipes Sparassis crispa Stropharia rugosoannulata Suillus bovinus Suillus collinitus Suillus granulatus Suillus grevillei Suillus luteus Terfezia arenaria Terfezia boudieri Tremella fuciformis Tricholoma matsutake Tricholoma portentosum Tuber aestivum Tuber borchii Tuber brumale Tuber indicum Tuber magnatum Tuber melanosporum Tuber mesentericum Volvariella volvacea Xerocomellus chrysenteron Xerocomus subtomentosus Belgique En Belgique, l'Arrêté royal du 29 août 1997 relatif « à la fabrication et au commerce de denrées alimentaires composées ou contenant des plantes ou préparations de plantes » contient une liste de champignons comestibles. Divisée en deux parties, elle comprend 45 espèces dites cultivées et 50 espèces sauvages qui peuvent être mises dans le commerce pour autant que la réglementation pour la conservation des espèces menacées le permette. Il est interdit de fabriquer et de mettre dans le commerce des denrées alimentaires contenant des champignons qui ne sont pas repris dans cette liste[8]. Champignons comestibles cultivés (à compléter) Champignons comestibles sauvages Agaricus bitorquis Agaricus campestris Aleuria aurantia Amanita rubescens Armillaria mellea Auricularia auricula-judae Boletus edulis Bovista plumbea Calocybe gambosa Calvatia gigantea Cantharellus cibarius Cantharellus tubaeformis Coprinus comatus Craterellus cornucopioides Cyclocybe aegerita Disciotis venosa Flammulina velutipes Hydnum repandum Hygrophoropsis aurantiaca Imleria badia Laccaria amethystina Laccaria laccata Lactarius deliciosus Lepista flaccida Lepista nuda Leucoagaricus leucothites Macrolepiota procera Marasmius oreades Morchella angusticeps Morchella elata Morchella esculenta Neoboletus luridiformis Pleurotus ostreatus Russula cyanoxantha Russula vesca Russula virescens Suillus granulatus Suillus grevillei Suillus luteus Tremella fuciformis Tricholoma caligatum Tricholoma populinum Tricholoma portentosum Tricholoma terreum Tuber aestivum Tuber indicum Tuber magnatum Tuber melanosporum Tuber uncinatum Wolfiporia extensa Québec Au Québec, la Filière mycologique de la Mauricie, en collaboration avec de multiples partenaires du secteur mycologique, a émis en 2018 un guide de la « réglementation touchant le secteur des champignons forestiers et de spécialité ». Ce document établit un système de qualité, de salubrité, de sécurité et de traçabilité (QSST) destiné à l’industrie mycologique. Le guide contient une liste des principaux champignons sauvages comestibles à potentiel commercial du Québec, reprenant 184 espèces[9]. Agaricus abruptibulbus Agaricus arvensis Agaricus augustus Agaricus bitorquis Agaricus campestris Agaricus silvaticus Agaricus silvicola Agaricus vaporarius Albatrellus confluens Albatrellus ovinus Amanita crocea Amanita fulva Amanita jacksonii Amanita rubescens Amanita sinicoflava Amanita vaginata Amanita wellsii Ampulloclitocybe clavipes Armillaria mellea Armillaria sinapina Armillaria solidipes Auricularia auricula-judae Baorangia bicolor Boletus edulis Boletus pallidus Boletus separans Boletus speciosus Boletus subcaerulescens Boletus subvelutipes Boletus variipes Bonomyces sinopicus Bovista plumbea Calvatia cyathiformis Calvatia gigantea Cantharellula umbonata Cantharellus appalachiensis Cantharellus cibarius Cantharellus cinnabarinus Cantharellus ignicolor Cantharellus minor Catathelasma ventricosum Chalciporus piperatus Chalciporus rubinellus Chlorophyllum rhacodes Clavariadelphus truncatus Clitocybe odora Clitocybe squamulosa Clitopilus abortivus Clitopilus prunulus Coprinellus micaceus Coprinopsis atramentaria Coprinus comatus Cortinarius caperatus Cortinarius praestans Cortinarius violaceus Craterellus fallax Craterellus foetidus Craterellus tubaeformis Cuphophyllus pratensis Fistulina hepatica Flammula alnicola Flammulina velutipes Ganoderma tsugae Gomphidius glutinosus Gomphidius subroseus Gomphus clavatus Gomphus floccosus Grifola frondosa Gymnopus dryophilus Gyroporus castaneus Gyroporus cyanescens Harrya chromipes Hericium americanum Hericium coralloides Humidicutis marginata Hydnum repandum Hydnum umbilicatum Hygrocybe chlorophana Hygrocybe coccinea Hygrocybe punicea Hygrophoropsis aurantiaca Hygrophorus agathosmus Hygrophorus camarophyllus Hygrophorus monticola Hygrophorus olivaceoalbus Hygrophorus russula Hygrophorus speciosus Hymenopellis furfuracea Hypomyces lactifluorum Hypsizygus tessulatus Hypsizygus ulmarius Imleria badia Infundibulicybe gibba Inonotus obliquus Kuehneromyces mutabilis Laccaria amethystina Laccaria laccata Laccaria ochropurpurea Lacrymaria lacrymabunda Lactarius deterrimus Lactarius helvus Lactarius hygrophoroides Lactarius indigo Lactarius lignyotus Lactarius paradoxus Lactarius salmonicolor Lactarius subpurpureus Lactarius volemus Lactifluus corrugis Laetiporus sulphureus Leccinum aurantiacum Leccinum holopus Leccinum insigne Leccinum insolens Leccinum piceinum Leccinum rimulosum Leccinum scabrum Leccinum snellii Leccinum versipelle Lepista irina Lepista nuda Lepista sordida Leucoagaricus americanus Leucoagaricus leucothites Lycoperdon flavotinctum Lycoperdon perlatum Lycoperdon pyriforme Lyophyllum decastes Macrolepiota prominens Marasmius oreades Mitrophora semilibera Morchella elata Morchella esculenta Neoalbatrellus caeruleoporus Neolecta irregularis Panellus serotinus Pholiota flammans Pholiota lenta Pholiota microspora Pholiota spumosa Pholiota squarrosa Phylloporus leucomycelinus Phylloporus rhodoxanthus Pleurocybella porrigens Pleurotus ostreatus Pleurotus populinus Polyporus squamosus Polyporus umbellatus Psathyrella candolleana Ptychoverpa bohemica Retiboletus ornatipes Russula compacta Russula crustosa Russula cyanoxantha Russula integra Russula mariae Russula paludosa Russula peckii Russula vesca Russula virescens Russula xerampelina Sarcodon imbricatus Sarcodon stereosarcinon Sparassis crispa Strobilomyces strobilaceus Stropharia rugosoannulata Suillus granulatus Suillus grevillei Suillus luteus Suillus pictus Suillus salmonicolor Suillus tomentosus Tricholoma atrosquamosum Tricholoma davisiae Tricholoma equestre Tricholoma magnivelare Tricholoma portentosum Tricholomopsis rutilans Verpa conica Volvariella bombycina Volvariella volvacea Xanthoconium affine Xerocomus hortonii Xerocomus subtomentosus Tableaux synoptiques Clé des tableaux Genre Genre biologique. Production mondiale Pourcentage par genre de la production mondiale (données pour l'année 2013). Image Photographie représentative de l'espèce. Pour illustration seulement ! Les images proviennent de Wikimedia Commons et n'offrent aucune garantie d'exactitude. Elles ne doivent en aucun cas servir à l'identification d'un champignon. Nom scientifique Nom binominal de l'espèce. Lorsque plusieurs synonymes sont utilisés dans la littérature, le nom indiqué correspond dans la mesure du possible au consensus le plus récent. Les autres noms sont repris en notes. Nom en français Nom en français de l'espèce. Lorsqu'il existe, le nom établi par la Société mycologique de France[10] est préféré. Sinon la source est indiquée. Intérêt Évaluation de l'intérêt gastronomique : Excellent — présentant un intérêt gustatif attesté. Bon — apprécié, mais sans intérêt gustatif attesté. Médiocre Médiocre — sans intérêt particulier ou peu apprécié. Douteux Douteux — intérêt gustatif possible mais présentant des risques.

Toxique Toxique — toxicité signalée par certaines sources. Inconnu Inconnu — intérêt gustatif non documenté. Première mention Première mention historique de culture du champignon. Cultivé Si Oui, espèce pouvant être cultivée. Médicinal Si Oui, espèce dotée de propriétés médicinales. Précautions Précautions à appliquer pour la récolte et/ou la consommation. Risques de confusion Principaux risques de confusions avec des espèces toxiques ou mortelles. Protéines Valeurs nutritionnelles pour 100 g de champignon sec. Lipides Glucides Cendres Calories Remarques Remarques supplémentaires. Principales espèces comestibles cultivées Production mondiale[11] Image Nom scientifique Nom en français Nom en japonais Première mention Médicinal Protéines Lipides Glucides Cendres Calories 22% Lentinula Lentinula edodes[syn 1] Lentin du chêne[5] Shiitake[12] 1313[13] Oui[14] 4,4–21,4 g[15] 0,9–6,3 g[15] 67,9–87,2 g[15] 4,3–6,7 g[15] 332–772 kcal[15] 19% Pleurotus Pleurotus ostreatus Pleurote en huître Hiratake[12] 1910[13] Oui[14] 7,0–41,6 g[15] 0,5–8,0 g[15] 51,9–85,9 g[15] 5,7–8,3 g[15] 312–604 kcal[15] Pleurotus cornucopiae Pleurote en corne d'abondance - - - - - - - Pleurotus eryngii Pleurote du panicaut Eringi[12] 1958[16] 11,0–22,9 g[15] 1,5–2,6 g[15] 70,4–81,3 g[15] 5,8–9,9 g[15] 266–421 kcal[15] Pleurotus citrinopileatus (en) Pleurote jaune[5] - 1981[13] - - - - - Pleurotus djamor (en)[syn 2] Pleurote saumon et paille[5] Tokiirohiratake[12] - - - - - - 18% Auricularia Auricularia auricula-judae[syn 3] Oreille de Judas Kikurage[12] 659[13] Oui[14] 8,1–19,3 g[15] 0,8–1,5 g[15] 76,8–81,0 g[15] 3,1–9,4 g[15] 347–384 kcal[17] Auricularia polytricha Champignon noir[5] Aragekikurage[12] - - - - - - 15% Agaricus Agaricus bisporus Champignon de Paris Tsukuritake[12] 1650[13] Oui[14] 3,1–36,3 g[15] 0,8–4,3 g[15] 50,9–89,1 g[15] 6,0–15,0 g[15] 296–387 kcal[15] 11% Flammulina Flammulina velutipes[syn 4] Collybie à pied velouté Enokitake[12] IXe siècle[13] Oui[14] 3,9–26,7 g[15] 2,2–9,2 g[15] 56,6–85,9 g[15] 6,9–8,7 g[15] 454–532 kcal[15] 5% Volvariella Volvariella volvacea[syn 5] Volvaire cultivée - 1822[13] Oui[14] 25,9 g[17] 2,4 g[17] 50,9–60,0 g[17] 8,8 g[17] 276 kcal[17] 10% autres Tremella fuciformis Trémelle en fuseau[7] Shirokikurage[12] 1800[16] Oui[14] - - - - - Hypsizygus tessulatus (en)[syn 6] Shimédji du hêtre[5] Bunashimeji[12] 1973[16] 19,6 g[15] 4,1 g[15] 68,5 g[15] 7,8 g[15] - Hypsizygus ulmarius (sv)[syn 7] Pleurote de l'orme[18] - 1987[16] - - - - - Pholiota microspora[syn 8] Pholiote cultivée[7] Nameko[12] 1958[16] 20,8 g[19] 4,2 g[19] 66,7 g[19] 6,3 g[19] 372 kcal[19] Grifola frondosa Polypore en touffes Maitake[12] 1983[16] Oui[14] 13,4 g[15] 5,6 g[15] 76,1 g[15] 4,9 g[15] - Hericium erinaceus Hydne hérisson Yamabushitake[12] 1960[16] Oui[14] 15,5 g[15] 5,4 g[15] 71,9 g[15] 7,2 g[15] 375 kcal[20] Comestibilité citée par une autorité sanitaire nationale Principales espèces Le tableau ci-dessous reprend les champignons comestibles cités dans au moins deux des listes nationales présentées plus-haut, et pour lesquels aucun rapport de toxicité potentielle n'a été trouvé dans la littérature. Il s'agit des espèces les plus connues en Europe occidentale et en Amérique du Nord, et qui sont reprises dans la plupart des guides de terrain en français. La comestibilité de certaines espèces reste néanmoins assujettie à l'observation de précautions, et le risque de confusion avec des espèces toxiques doit être pris en compte. Image Nom scientifique Nom en français Intérêt Cultivé Médicinal Précautions Risques de confusion Agaricus arvensis Agaric des jachères Bon Bon[21] Oui[22] Oui[14] À consommer jeune[5]. Cause des troubles gastriques chez certaines personnes[18]. Amanita phalloides[5] Amanita verna, Amanita virosa[21] Agaricus xanthodermus[21] Agaricus bitorquis Agaric des trottoirs Excellent Excellent[23] Oui[22] Certains auteurs mettent en garde contre sa consommation en raison des environnements pollués dont il provient souvent[24]. Agaricus campestris Agaric champêtre Excellent Excellent[21] Oui[22] Oui[14] Éviter les prés pâturés, car le champignon peut accumuler les composés azotés issus des déjections des herbivores[21].

Amanita phalloides[5] Amanita verna, Amanita virosa[21] Agaricus xanthodermus[21] Agaricus silvaticus[syn 9] Agaric des forêts Bon Bon[23] Agaricus silvicola Agaric anisé des bois Bon Bon[21] Amanita phalloides[5] Amanita verna, Amanita virosa[21] Agaricus xanthodermus[21] Agaricus subrufescens[syn 10] Agaric rubicond[18] Excellent Excellent[18] Oui[22] Oui[14] Agaricus urinascens (en)[syn 11] Agaric géant des prés Bon Bon[23] À consommer jeune[5]. Albatrellus ovinus Polypore des brebis[7] Bon Bon[18] Aleuria aurantia Pézize orangée Médiocre Médiocre[21] Oui[22] Amanita caesarea Amanite des Césars Excellent Excellent[21] Ne doit pas être récoltée trop jeune, la forme en œuf pouvant être confondue avec celles des amanites mortelles[21]. Amanita muscaria[5] Amanita fulva Amanite fauve Bon Bon[23] Toxique cru[5]. Amanita rubescens Amanite rougissante Bon Bon[21] Toxique cru. Le pied est à rejeter[5].

Amanita pantherina[5] Amanita vaginata Amanite vaginée Bon Bon[21] Toxique cru[5].

Amanita verna[5] Amanita virosa[5] Boletus aereus Cèpe bronzé Excellent Excellent[21] Boletus aestivalis Cèpe d'été Excellent Excellent[21] Boletus edulis Cèpe de Bordeaux Excellent Excellent[21] Oui[14] Rubroboletus satanas[5] Boletus mamorensis Cèpe de la Maâmora Bon Bon[25] Boletus pinophilus Cèpe des pins Excellent Excellent[21] Bovista plumbea Boviste plombée[8] Inconnu Oui[14] Butyriboletus appendiculatus[syn 12] Bolet appendiculé Bon Bon[21] Calocybe gambosa Tricholome de la Saint-Georges Bon Bon[21] Oui[14] Inocybe erubescens[5] Calvatia gigantea[syn 13] Vesse-de-loup géante Bon Bon[21] Oui[22] Oui[14] À consommer jeune[5]. Cantharellus cibarius Girolle Excellent Excellent[21] Oui[14] Cantharellus cinereus[syn 14] Chanterelle cendrée Excellent Excellent[26] Cantharellus lutescens[syn 15] Chanterelle jaune Excellent Excellent[21] Cantharellus tubaeformis[syn 16] Chanterelle en tube Excellent Excellent[21] Chlorophyllum rhacodes[syn 17] Lépiote déguenillée Bon Bon[21] À consommer jeune, bien cuit et en petites quantités[21]. Tendance à accumuler les nitrates[5]. Petites lépiotes (< 10 cm)[5], dont : Lepiota brunneoincarnata[21] Lepiota subincarnata[21] Clitopilus prunulus Meunier Excellent Excellent[21] Clitocybes blancs[5], et surtout : Clitocybe rivulosa[21] Clitocybe phyllophila[21] Clitocybe connata[21] Clitocybe odora Clitocybe odorant Bon Bon[21] Coprinus comatus Coprin chevelu Excellent Excellent[21] Oui[22] À consommer jeune[5]. Coprinopsis atramentaria[5] Cortinarius caperatus[syn 18] Pholiote ridée Bon Bon[21] À consommer jeune[5]. Cortinarius praestans[syn 19] Cortinaire remarquable Bon Bon[26] Craterellus cornucopioides Trompette-des-morts Excellent Excellent[21] Oui[14] Cuphophyllus pratensis[syn 20] Hygrophore des prés[5] Bon Bon[21] Cyclocybe aegerita[syn 21] Pholiote du peuplier Bon Bon[21] Oui[22] Disciotis venosa Pézize veinée Bon Bon[21] À consommer bien cuite et après avoir jeté l'eau de cuisson[21]. Fistulina hepatica Langue de bœuf Bon Bon[21] Oui[14] À consommer jeune[5]. Hapalopilus nidulans[21] Ganoderma lucidum Ganoderme luisant Médiocre Médiocre[27] Oui[22] Oui[14] Ganoderma tsugae Ganoderme des pruches Inconnu Oui[22] Oui[14] Gomphidius glutinosus Gomphide glutineux Bon Bon[26] Retirer la cuticule visqueuse[5]. Gomphus clavatus Chanterelle violette Bon Bon[21] Gyroporus cyanescens Bolet indigotier Bon Bon[23] Hydnum repandum Pied-de-mouton Bon Bon[21] À consommer jeune[5]. Hydnum rufescens Pied-de-mouton roussissant[21] Médiocre Médiocre[21] À consommer jeune[5]. Hygrocybe punicea (en) Hygrophore rouge ponceau[5] Bon Bon[28] Hygrophoropsis aurantiaca Fausse-girolle Médiocre Médiocre[21] Hygrophorus marzuolus (en) Hygrophore de mars[5]. Bon Bon[21] Hygrophorus russula Hygrophore russule Bon Bon[21] Imleria badia[syn 22] Bolet bai Bon Bon[21] Retirer le pied[5].

Infundibulicybe geotropa[syn 23] Clitocybe géotrope Bon Bon[21] À consommer jeune[5]. Infundibulicybe gibba[syn 24] Clitocybe en entonnoir Médiocre Médiocre[21] À consommer jeune[5]. Kuehneromyces mutabilis[syn 25] Pholiote changeante Bon Bon[21] Oui[22] Galerina marginata[5] Galerina autumnalis[5] Hypholoma fasciculare[5] Laccaria amethystina[syn 26] Clitocybe laqué améthyste Bon Bon[21] À consommer en quantités modérés, car concentre le césium radioactif et le métaux lours[21]. Mycena pura[5] Inocybe geophylla[21] Laccaria bicolor Laccaire bicolore[5] Bon Bon[21] Laccaria laccata Clitocybe laqué Bon Bon[21] Mycena pura[5] Lactarius deliciosus Lactaire délicieux Bon Bon[21] Lactarius deterrimus Lactaire de l'épicéa Médiocre Médiocre[21] Lactarius lignyotus Lactaire velours Médiocre Médiocre[21] Lactarius picinus (sv) Lactaire enfumé Bon Bon[27] Lactarius sanguifluus Lactaire sanguin Excellent Excellent[21] Lactarius semisanguifluus (en) Lactaire semi-sanguin Inconnu Lactarius volemus Lactaire à lait abondant Bon Bon[21] Oui[14] Laetiporus sulphureus[syn 27] Polypore soufré Médiocre Médiocre[21] Oui[22] À consommer jeune[5]. Leccinum aurantiacum[syn 28] Bolet orangé des chênes Bon Bon[21] À consommer jeune. Retirer le pied[5].

Leccinum duriusculum Bolet rude des trembles Bon Bon[27] À consommer jeune. Retirer le pied[5].

Leccinum pseudoscabrum[syn 29] Bolet rude des charmes Médiocre Médiocre[21] À consommer jeune. Retirer le pied[5]. Leccinum scabrum Bolet rude Bon Bon[21] À consommer jeune. Retirer le pied[5]. Leccinum versipelle (en)[syn 30] Bolet roux Bon Bon[27] À consommer jeune. Retirer le pied[5]. Lepista flaccida[syn 31] Clitocybe inversé Médiocre Médiocre[21] Lepista irina (de) Tricholome à odeur d'iris Bon Bon[18] Lepista nuda Pied bleu Bon Bon[21] Oui[22] Oui[14] Lepista personata[syn 32] Pied violet Bon Bon[21] Lepista sordida[syn 33] Tricholome sordide[5] Bon Bon[21] Oui[22] Leucoagaricus leucothites Lépiote pudique Médiocre Médiocre[21] Amanites blanches mortelles[5] : Amanita vernaAmanita virosa Lycoperdon perlatum Vesse-de-loup perlée Médiocre Médiocre[21] Oui[14] Lycoperdon pyriforme[syn 34] Vesse-de-loup en poire Médiocre Médiocre[21] Oui[14] Lyophyllum decastes Tricholome agrégé Bon Bon[18] Oui[14] Macrolepiota procera Coulemelle Bon Bon[21] Oui[22] Retirer le pied[5]. À consommer jeune, bien cuit et en petites quantités[21]. Petites lépiotes (< 10 cm)[5], dont : Lepiota brunneoincarnata[21] Lepiota subincarnata[21] Marasmius oreades Marasme des Oréades Excellent Excellent[21] Oui[22] Clitocybes blancs[5], et surtout : Clitocybe rivulosa[21] Clitocybe phyllophila[21] Clitocybe connata[21] Mitrophora semilibera[syn 35] Morillon Excellent Excellent[21] Toxique cru[5]. Morchella elata[syn 36] Morille élevée Excellent Excellent[21] Toxique cru[5]. Morchella esculenta Morille commune Excellent Excellent[21] Oui[22] Oui[14] Toxique cru[5]. Gyromitra esculenta[5] Neoboletus luridiformis[syn 37] Bolet à pied rouge Excellent Excellent[21] Toxique cru[5]. Rubroboletus satanas[5] Caloboletus radicans[5] Pleurotus pulmonarius Pleurote pulmonaire[5] Excellent Excellent[18] Oui[22] Polyporus umbellatus[syn 38] Polypore en ombelle Bon Bon[18] Oui[22] Oui[14] À consommer jeune[5].

Ptychoverpa bohemica[syn 39] Verpe de Bohême[5] Excellent Excellent[21] Toxique cru[5]. Gyromitra esculenta[5] Russula cyanoxantha[syn 40] Russule charbonnière Bon Bon[21] Amanita phalloides[5] Russula integra Russule des épicéas Bon Bon[21] Russula mustelina Russule belette Bon Bon[21] Russula vesca Russule vieux-rose Excellent Excellent[21] Russula virescens Russule verdoyante Excellent Excellent[21] Oui[14] Amanita phalloides[5] Russula xerampelina Russule écrevisse Bon Bon[21] Sarcodon imbricatus[syn 41] Sarcodon imbriqué[7] Médiocre Médiocre[29] Sparassis crispa Sparassis crépu Bon Bon[21] Oui[22] À consommer jeune[5]. Stropharia rugosoannulata Cèpe de paille Bon Bon[21] Oui[22] Suillus grevillei Bolet élégant Médiocre Médiocre[29] Contient un sucre laxatif qui peut être toxique à haute dose. À consommer avec modération, en retirant la cuticule visqueuse qui recouvre le chapeau[21]. Suillus luteus Nonnette voilée Bon Bon[21] Oui[14] Contient un sucre laxatif qui peut être toxique à haute dose. À consommer avec modération, en retirant la cuticule visqueuse qui recouvre le chapeau[21]. Tricholoma atrosquamosum[syn 42] Tricholome à squames noires[5] Bon Bon[27] Tricholoma pardinum[5] Tricholoma portentosum Tricholome prétentieux Bon Bon[21] Amanita phalloides[5] Tricholoma josserandii[5] Tricholoma terreum Petit gris Bon Bon[21] Tricholoma josserandii[5] Tricholoma pardinum[5] Tuber aestivum Truffe d'été[8] Excellent Excellent[30] Tuber brumale Truffe musquée Excellent Excellent[30] Tuber indicum Truffe de Chine[7] Inconnu Tuber magnatum Truffe blanche du Piémont Inconnu Tuber melanosporum Truffe du Périgord Excellent Excellent[21] Verpa conica Verpe Médiocre Médiocre[23] Toxique cru[5]. Xerocomus subtomentosus[syn 43] Bolet subtomenteux[7] Médiocre Médiocre[29] Autres espèces citées en Europe occidentale Le tableau ci-dessous reprend les champignons comestibles cités dans une seule des listes nationales (France, Suisse ou Belgique) présentées plus-haut. Il s'agit pour la plupart d'espèces moins connues, moins communes ou moins appréciées, mais néanmoins susceptibles de présenter un intérêt commercial. Image Nom scientifique Nom en français Intérêt Cultivé Médicinal Précautions Risques de confusion Agaricus essettei Agaric à pied bulbeux Bon Bon[27] Amanites blanches mortelles[5] : Amanita vernaAmanita virosa Agaricus macrocarpus (sv) Agaric géant des bois Inconnu Agaricus osecanus[syn 44] Agaric boule-de-neige[5] Inconnu Amanites blanches mortelles[5] : Amanita vernaAmanita virosa Butyriboletus pseudoregius[syn 45] Bolet faux royal Inconnu Calvatia utriformis[syn 46] Calvatie en forme d’outre[7] Médiocre Médiocre[24] Oui[14] Comestible lorsque la glèbe est blanche et homogène[18]. Cantharellus alborufescens Girolle blanche[5] Inconnu Cantharellus amethysteus (en) Girolle améthyste[5] Bon Bon[21] Cantharellus ferruginascens (sv) Girolle ferrugineuse[5] Bon Bon[21] Cantharellus friesii (en) Girolle abricot Bon Bon[27] Cantharellus ianthinoxanthus[syn 47] Chanterelle jaune et violette Inconnu Cantharellus melanoxeros[syn 48] Chanterelle noircissante Inconnu Cantharellus pallens Girolle pruineuse Bon Bon[21] Chroogomphus helveticus Gomphide helvétique[7] Médiocre Médiocre[24] Chroogomphus rutilus (en) Gomphide visqueux Médiocre Médiocre[24] Cuphophyllus virgineus (en)[syn 49] Hygrophore blanc de neige[5] Médiocre Médiocre[21] Entoloma aprile[syn 50] Entolome d'avril Bon Bon[27] Inocybe erubescens[5] Entoloma clypeatum[syn 51] Entolome en bouclier Bon Bon[21] Toxique cru[5]. Inocybe erubescens[5] Guepinia helvelloides[syn 52] Guépinie en helvelle Médiocre Médiocre[24] Hygrophorus latitabundus (en) Hygrophore limace Bon Bon[21] Le chapeau doit être pelé, la viscosité étant assez laxative[21]. Hygrophorus nemoreus (en) Hygrophore des bois Bon Bon[21] Hygrophorus penarioides (en) Hygrophore de l'office Bon Bon[21] Laccaria proxima Laccaire de Moeller[5] Inconnu Lactarius salmonicolor[note 1] Lactaire saumon Médiocre Médiocre[23] Lactarius vinosus (pt) Lactaire vineux Bon Bon[27] Leccinum albostipitatum (en) Bolet orangé Bon Bon[21] À consommer jeune.

Retirer le pied[5]. Leccinum variicolor Bolet ramoneur Médiocre Médiocre[23] À consommer jeune. Retirer le pied[5]. Lepista glaucocana (it) Lépiste blanchâtre[21] Bon Bon[21] Lepista panaeolus (sv)[syn 53] Argouane des prairies Bon Bon[21] Limacella guttata Limacelle tachée[5] Bon Bon[27] Amanites blanches mortelles[5] : Amanita vernaAmanita virosa Lyophyllum fumosum (it) Lyophylle enfumé[7] Inconnu Oui[22] Macrolepiota excoriata Lépiote excoriée Bon Bon[21] À consommer jeune, bien cuit et en petites quantités[21]. Petites lépiotes (< 10 cm)[5], dont : Lepiota brunneoincarnata[21] Lepiota subincarnata[21] Macrolepiota mastoidea[syn 54] Lépiote mamelonnée Bon Bon[21] À consommer jeune, bien cuit et en petites quantités[21]. Petites lépiotes (< 10 cm)[5], dont : Lepiota brunneoincarnata[21] Lepiota subincarnata[21] Morchella angusticeps Morille étroite[18] Excellent Excellent[18] Oui[22] Toxique cru[18]. Otidea onotica Oreille de lièvre Médiocre Médiocre[27] Pseudocraterellus undulatus[syn 55] Chanterelle sinueuse Bon Bon[21] Pseudohydnum gelatinosum Faux-hydne gélatineux Médiocre Médiocre[18] Ramaria botrytis Clavaire chou-fleur Bon Bon[21] À consommer jeune[5].

Son pied est court, plein et cassant. Il se termine en forme de pointe arrondie à la base. Sa chair est blanche et peut rosir légèrement à la coupe. Son odeur est agréable et fait penser aux champignons de Paris. La plus grande confusion se fait souvent avec l’Agaric jaunissant (Agaricus xanthoderma) qui est toxique. Ce champignon peut se confondre avec le rosé des prés, mais si vous devez retenir deux critères discriminants pour les différencier, les voici : L’Agaric jaunissant jaunit fortement à la coupe et au toucher. Et il a une odeur forte d’iode et d’encre. Trouvez les meilleurs coins pour les morilles, cèpes, girolles… Découvrez nos cartes à l’adresse principale de notre site : www.chasseursdechampignons.com Champignon d'AutomneChampignons sauvagesRosé des prés Aucune garantie d'exactitude ne peut être offerte par la liste contenue dans cet article. Les informations sont données dans un but strictement encyclopédique, et ne doivent en aucun cas servir à l'identification d'un champignon ou à sa consommation. Voyez également Wikipédia:Mise en garde médicale. Poêlée de laccaires améthystes, girolles et cèpes de Bordeaux Cet article présente une liste de champignons comestibles. À strictement parler, un champignon comestible est la fructification (sporophore) des macromycètes qui se prêtent à l'alimentation humaine. Le terme est mis en opposition avec celui de champignon toxique, qui désigne les espèces contenant une mycotoxine et pouvant provoquer une intoxication alimentaire. L'intoxication par consommation de champignon peut prendre de nombreuses formes, peut survenir à différentes échelles de temps après ingestion et peut avoir des conséquences très diverses : du léger malaise à l'empoisonnement mortel. La mycotoxicologie qui étudie leur toxicité potentielle, est une discipline scientifique en constante évolution, qui invite le public à la prudence quant à la consommation des espèces. Il est notamment impossible de déterminer de façon définitive et universelle la liste exacte des champignons propres à l'alimentation. Parallèlement au risque de toxicité, le classement d'un champignon comme comestible ne donne aucune information sur son intérêt alimentaire ou gustatif. Bien que sans risques pour la santé, de nombreuses espèces ont un goût, une odeur, un aspect ou une consistance désagréables qui leur ôtent toute valeur pour l'alimentation.

Il se termine en forme de pointe arrondie à la base. Sa chair est blanche et peut rosir légèrement à la coupe. Son odeur est agréable et fait penser aux champignons de Paris. La plus grande confusion se fait souvent avec l’Agaric jaunissant (Agaricus xanthoderma) qui est toxique. Ce champignon peut se confondre avec le rosé des prés, mais si vous devez retenir deux critères discriminants pour les différencier, les voici : L’Agaric jaunissant jaunit fortement à la coupe et au toucher. Et il a une odeur forte d’iode et d’encre. Trouvez les meilleurs coins pour les morilles, cèpes, girolles… Découvrez nos cartes à l’adresse principale de notre site : www.chasseursdechampignons.com Champignon d'AutomneChampignons sauvagesRosé des prés Aucune garantie d'exactitude ne peut être offerte par la liste contenue dans cet article. Les informations sont données dans un but strictement encyclopédique, et ne doivent en aucun cas servir à l'identification d'un champignon ou à sa consommation. Voyez également Wikipédia:Mise en garde médicale. Poêlée de laccaires améthystes, girolles et cèpes de Bordeaux Cet article présente une liste de champignons comestibles. À strictement parler, un champignon comestible est la fructification (sporophore) des macromycètes qui se prêtent à l'alimentation humaine. Le terme est mis en opposition avec celui de champignon toxique, qui désigne les espèces contenant une mycotoxine et pouvant provoquer une intoxication alimentaire. L'intoxication par consommation de champignon peut prendre de nombreuses formes, peut survenir à différentes échelles de temps après ingestion et peut avoir des conséquences très diverses : du léger malaise à l'empoisonnement mortel. La mycotoxicologie qui étudie leur toxicité potentielle, est une discipline scientifique en constante évolution, qui invite le public à la prudence quant à la consommation des espèces. Il est notamment impossible de déterminer de façon définitive et universelle la liste exacte des champignons propres à l'alimentation. Parallèlement au risque de toxicité, le classement d'un champignon comme comestible ne donne aucune information sur son intérêt alimentaire ou gustatif. Bien que sans risques pour la santé, de nombreuses espèces ont un goût, une odeur, un aspect ou une consistance désagréables qui leur ôtent toute valeur pour l'alimentation. On observe ici aussi une grande variabilité inter-individuelle et culturelle qui est difficilement exprimable en critères objectifs. En tenant compte de toutes ces réserves, on peut distinguer quatre catégories de champignons dits « comestibles » : les champignons comestibles cultivés à l'échelle industrielle, qui font souvent l'objet de régulations sanitaires strictes ; les champignons comestibles sauvages à potentiel commercial, qui font eux aussi l'objet de réglementation dans plusieurs pays ; les champignons sauvages dont la comestibilité est signalée dans la littérature spécialisée, mais dont l'intérêt et l’innocuité restent peu documentés ; Les champignons dont la comestibilité est controversée et ne fait pas l'objet d'un consensus scientifique clair. Dans la majorité des cas, la comestibilité de ces espèces n'est garantie qu'en respectant plusieurs précautions (récolte, choix des spécimens, conservation, cuisson, fréquence et volumes d'absorption, etc.). Mycotoxicologie « L'évolution des connaissances mycotoxicologiques doit amener à prendre de plus en plus de précautions avec la consommation des champignons[1] ». Peu de champignons ont fait l'objet d'étude toxicologique à grande échelle et il est toujours possible qu'une espèce réputée comestible contienne en réalité des toxines encore inconnues. Outre les ingestions accidentelles (consommation de champignons mortels mal connus ou de champignons comestibles accompagnés par un toxique qui s'est glissé dans le panier par mégarde), de nombreuses intoxications apparaissent pour différentes raisons : toxicité passée inaperçue pendant des années (paxille enroulé, gyromitres, tricholome équestre…), toxicité croisée avec d'autres aliments, consommation à l'état cru ou surconsommation (variable selon le volume et la fréquence de consommation). La comestibilité (et donc la toxicité) d'une espèce peut varier en fonction de la variété, du substrat, de la localisation géographique (différente selon les régions et les continents), de l'âge, de la saison de récolte ou encore au fait qu'il soit parasité. Des substances nocives peuvent aussi apparaître plus tard, après la cueillette, lors des traitements des champignons (transport, conservation et préparation culinaire, de nombreuses espèces étant toxiques crues ou mal cuites). De nombreux autres facteurs sont à prendre en compte : « des molécules toxiques, telles les hémolysines, peuvent disparaître lors de ces traitements. La toxicité du champignon peut aussi ne se révéler qu'associée à certains aliments comme l'alcool. Ou elle peut n'apparaître que chez certains sujets, intolérants à une ou plusieurs substances, allergiques, ou simplement paniqués à l'idée d'avoir peut-être consommé une espèce mortelle. L'intoxication peut aussi être en lien avec la pollution qui environne le champignon[2]. Enfin, les champignons pourraient être toxiques de manière silencieuse, c'est-à-dire que la consommation d'un plat ne produira aucune réaction, mais des consommations répétées pourraient être nocives pour l'organisme. Les risques seraient alors à long terme, et on pense à ce sujet à la contamination métallique ou radioactive, et au potentiel mutagène ou cancérigène de certaines substances fongiques[3] ». Les noms vernaculaires associés aux espèces de champignons sont une source très importante, et parfois dangereuse, de confusion lors de leur cueillette et leur consommation[4]. Dans ce contexte, la consommation traditionnelle ou historique de certains champignons ne constitue en rien une garantie de leur innocuité. Il faut enfin souligner que l'identification exacte d'un champignon demande une certaine expertise scientifique et que le risque de confusion entre espèces comestibles et toxiques (voire mortelles) est important. Listes nationales Plusieurs pays ont établi, sous différentes formes, des listes de champignons comestibles à potentiel commercial, c'est-à-dire susceptibles d'être rencontrés dans la petite ou la grande distribution ou dans la restauration. Les listes disponibles dans certains pays francophones sont présentées ci-dessous. France En France, l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES) a été saisie en 2015 par la Direction générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des fraudes (DGCCRF) pour une demande d’expertise liée à un projet de décret relatif à la mise sur le marché des champignons et d’arrêté relatif aux variétés comestibles. L'avis de l'ANSES a été publié le 4 avril 2017 et contient une liste de champignons de culture et sauvages comestibles comportant 146 espèces. Des dénominations commerciales y sont également suggérées pour différents groupes de champignons[5]. Dénomination « Agaric » Agaricus arvensis Agaricus bitorquis Agaricus campestris Agaricus essettei Agaricus macrocarpus Agaricus osecanus Agaricus silvaticus Agaricus silvicola Agaricus urinascens Coprinus comatus Dénomination « Bolet » Boletus mamorensis Butyriboletus appendiculatus Butyriboletus pseudoregius Butyriboletus regius Imleria badia Leccinum albostipitatum Leccinum aurantiacum Leccinum duriusculum Leccinum pseudoscabrum Leccinum scabrum Leccinum variicolor Leccinum versipelle Neoboletus luridiformis Suillellus luridus Suillellus queletii Dénomination « Cèpe » Boletus aereus Boletus aestivalis Boletus edulis Boletus pinophilus Dénomination « Champignon de Paris » Agaricus bisporus Dénomination « Girolle » ou « Chanterelle » Cantharellus alborufescens Cantharellus amethysteus Cantharellus cibarius Cantharellus cinereus Cantharellus ferruginascens Cantharellus friesii Cantharellus ianthinoxanthus Cantharellus lutescens Cantharellus melanoxeros Cantharellus pallens Cantharellus tubaeformis Pseudocraterellus undulatus Dénomination « Hygrophore » Cuphophyllus pratensis Cuphophyllus virgineus Hygrocybe punicea Hygrophorus latitabundus Hygrophorus marzuolus Hygrophorus nemoreus Hygrophorus penarioides Hygrophorus russula Dénomination « Laccaire » Laccaria amethystina Laccaria bicolor Laccaria laccata Laccaria proxima Dénomination « Lactaire » Lactarius deliciosus Lactarius picinus Lactarius sanguifluus Lactarius semisanguifluus Lactarius vinosus Lactarius volemus Dénomination « Lépiote » ou « Coulemelle » Chlorophyllum rhacodes Leucoagaricus leucothites Macrolepiota excoriata Macrolepiota mastoidea Macrolepiota procera Dénomination « Morille » Mitrophora semilibera Morchella elata Morchella esculenta Dénomination « Pied de mouton » Hydnum repandum Hydnum rufescens Dénomination « Pleurote » Pleurotus citrinopileatus Pleurotus cornucopiae Pleurotus djamor Pleurotus eryngii Pleurotus ostreatus Pleurotus pulmonarius Dénomination « Russule » Russula aurea Russula cyanoxantha Russula integra Russula mustelina Russula romellii Russula vesca Russula virescens Russula xerampelina Dénomination « Tricholome » Clitocybe odora Infundibulicybe geotropa Infundibulicybe gibba Lepista flaccida Lepista flaccida Lepista glaucocana Lepista irina Lepista nuda Lepista panaeolus Lepista personata Lepista sordida Tricholoma columbetta Tricholoma portentosum Dénomination « Tricholome gris » Tricholoma atrosquamosum Tricholoma atrosquamosum var. squarrulosum Tricholoma cingulatum Tricholoma orirubens Tricholoma scalpturatum Tricholoma terreum Dénomination « Trompette de la mort » Craterellus cornucopioides Dénomination « Verpe » Ptychoverpa bohemica Verpa conica Autres Aleuria aurantia Amanita caesarea Amanita fulva Amanita rubescens Amanita vaginata Auricularia auricula-judae Auricularia polytricha Calocybe gambosa Calvatia gigantea Clitopilus prunulus Cortinarius caperatus Cortinarius praestans Cyclocybe aegerita Disciotis venosa Entoloma aprile Entoloma clypeatum Fistulina hepatica Flammulina velutipes Gomphidius glutinosus Gomphus clavatus Grifola frondosa Guepinia helvelloides Gyroporus cyanescens Hygrophoropsis aurantiaca Hypsizygus tessulatus Kuehneromyces mutabilis Laetiporus sulphureus Lentinula edodes Limacella guttata Lyophyllum decastes Marasmius oreades Otidea onotica Polyporus umbellatus Pseudohydnum gelatinosum Ramaria botrytis Sparassis crispa Stropharia rugosoannulata Suillus luteus Volvariella volvacea Volvopluteus gloiocephalus Les truffes ne sont pas reprises dans cette liste, car elles font l'objet d'un décret séparé, qui mentionne trois espèces[6] : Dénomination « Truffe » Tuber brumale Tuber magnatum Tuber melanosporum Suisse En Suisse, le Département fédéral de l'intérieur (DFI) a arrêté une « ordonnance sur les denrées alimentaires d’origine végétale, les champignons et le sel comestible » le 16 décembre 2016. Elle contient une liste des champignons admis comme champignons comestibles (liste positive) qui comprend 115 espèces[7].

Il se termine en forme de pointe arrondie à la base. Sa chair est blanche et peut rosir légèrement à la coupe. Son odeur est agréable et fait penser aux champignons de Paris. La plus grande confusion se fait souvent avec l’Agaric jaunissant (Agaricus xanthoderma) qui est toxique.
Ce champignon peut se confondre avec le rosé des prés, mais si vous devez retenir deux critères discriminants pour les différencier, les voici : L’Agaric jaunissant jaunit fortement à la coupe et au toucher. Et il a une odeur forte d’iode et d’encre. Trouvez les meilleurs coins pour les morilles, cèpes, girolles… Découvrez nos cartes à l’adresse principale de notre site : www.chasseursdechampignons.com Champignon d'AutomneChampignons sauvagesRosé des prés Aucune garantie d'exactitude ne peut être offerte par la liste contenue dans cet article. Les informations sont données dans un but strictement encyclopédique, et ne doivent en aucun cas servir à l'identification d'un champignon ou à sa consommation. Voyez également Wikipédia:Mise en garde médicale. Poêlée de laccaires améthystes, girolles et cèpes de Bordeaux Cet article présente une liste de champignons comestibles. À strictement parler, un champignon comestible est la fructification (sporophore) des macromycètes qui se prêtent à l'alimentation humaine. Le terme est mis en opposition avec celui de champignon toxique, qui désigne les espèces contenant une mycotoxine et pouvant provoquer une intoxication alimentaire. L'intoxication par consommation de champignon peut prendre de nombreuses formes, peut survenir à différentes échelles de temps après ingestion et peut avoir des conséquences très diverses : du léger malaise à l'empoisonnement mortel. La mycotoxicologie qui étudie leur toxicité potentielle, est une discipline scientifique en constante évolution, qui invite le public à la prudence quant à la consommation des espèces. Il est notamment impossible de déterminer de façon définitive et universelle la liste exacte des champignons propres à l'alimentation. Parallèlement au risque de toxicité, le classement d'un champignon comme comestible ne donne aucune information sur son intérêt alimentaire ou gustatif. Bien que sans risques pour la santé, de nombreuses espèces ont un goût, une odeur, un aspect ou une consistance désagréables qui leur ôtent toute valeur pour l'alimentation.

Son pied est court, plein et cassant. Il se termine en forme de pointe arrondie à la base. Sa chair est blanche et peut rosir légèrement à la coupe. Son odeur est agréable et fait penser aux champignons de Paris. La plus grande confusion se fait souvent avec l’Agaric jaunissant (Agaricus xanthoderma) qui est toxique. Ce champignon peut se confondre avec le rosé des prés, mais si vous devez retenir deux critères discriminants pour les différencier, les voici : L’Agaric jaunissant jaunit fortement à la coupe et au toucher. Et il a une odeur forte d’iode et d’encre. Trouvez les meilleurs coins pour les morilles, cèpes, girolles… Découvrez nos cartes à l’adresse principale de notre site : www.chasseursdechampignons.com Champignon d'AutomneChampignons sauvagesRosé des prés Aucune garantie d'exactitude ne peut être offerte par la liste contenue dans cet article. Les informations sont données dans un but strictement encyclopédique, et ne doivent en aucun cas servir à l'identification d'un champignon ou à sa consommation. Voyez également Wikipédia:Mise en garde médicale. Poêlée de laccaires améthystes, girolles et cèpes de Bordeaux Cet article présente une liste de champignons comestibles. À strictement parler, un champignon comestible est la fructification (sporophore) des macromycètes qui se prêtent à l'alimentation humaine. Le terme est mis en opposition avec celui de champignon toxique, qui désigne les espèces contenant une mycotoxine et pouvant provoquer une intoxication alimentaire. L'intoxication par consommation de champignon peut prendre de nombreuses formes, peut survenir à différentes échelles de temps après ingestion et peut avoir des conséquences très diverses : du léger malaise à l'empoisonnement mortel. La mycotoxicologie qui étudie leur toxicité potentielle, est une discipline scientifique en constante évolution, qui invite le public à la prudence quant à la consommation des espèces. Il est notamment impossible de déterminer de façon définitive et universelle la liste exacte des champignons propres à l'alimentation. Parallèlement au risque de toxicité, le classement d'un champignon comme comestible ne donne aucune information sur son intérêt alimentaire ou gustatif. Bien que sans risques pour la santé, de nombreuses espèces ont un goût, une odeur, un aspect ou une consistance désagréables qui leur ôtent toute valeur pour l'alimentation. On observe ici aussi une grande variabilité inter-individuelle et culturelle qui est difficilement exprimable en critères objectifs. En tenant compte de toutes ces réserves, on peut distinguer quatre catégories de champignons dits « comestibles » : les champignons comestibles cultivés à l'échelle industrielle, qui font souvent l'objet de régulations sanitaires strictes ; les champignons comestibles sauvages à potentiel commercial, qui font eux aussi l'objet de réglementation dans plusieurs pays ; les champignons sauvages dont la comestibilité est signalée dans la littérature spécialisée, mais dont l'intérêt et l’innocuité restent peu documentés ; Les champignons dont la comestibilité est controversée et ne fait pas l'objet d'un consensus scientifique clair. Dans la majorité des cas, la comestibilité de ces espèces n'est garantie qu'en respectant plusieurs précautions (récolte, choix des spécimens, conservation, cuisson, fréquence et volumes d'absorption, etc.). Mycotoxicologie « L'évolution des connaissances mycotoxicologiques doit amener à prendre de plus en plus de précautions avec la consommation des champignons[1] ». Peu de champignons ont fait l'objet d'étude toxicologique à grande échelle et il est toujours possible qu'une espèce réputée comestible contienne en réalité des toxines encore inconnues. Outre les ingestions accidentelles (consommation de champignons mortels mal connus ou de champignons comestibles accompagnés par un toxique qui s'est glissé dans le panier par mégarde), de nombreuses intoxications apparaissent pour différentes raisons : toxicité passée inaperçue pendant des années (paxille enroulé, gyromitres, tricholome équestre…), toxicité croisée avec d'autres aliments, consommation à l'état cru ou surconsommation (variable selon le volume et la fréquence de consommation). La comestibilité (et donc la toxicité) d'une espèce peut varier en fonction de la variété, du substrat, de la localisation géographique (différente selon les régions et les continents), de l'âge, de la saison de récolte ou encore au fait qu'il soit parasité. Des substances nocives peuvent aussi apparaître plus tard, après la cueillette, lors des traitements des champignons (transport, conservation et préparation culinaire, de nombreuses espèces étant toxiques crues ou mal cuites). De nombreux autres facteurs sont à prendre en compte : « des molécules toxiques, telles les hémolysines, peuvent disparaître lors de ces traitements. La toxicité du champignon peut aussi ne se révéler qu'associée à certains aliments comme l'alcool. Ou elle peut n'apparaître que chez certains sujets, intolérants à une ou plusieurs substances, allergiques, ou simplement paniqués à l'idée d'avoir peut-être consommé une espèce mortelle. L'intoxication peut aussi être en lien avec la pollution qui environne le champignon[2]. Enfin, les champignons pourraient être toxiques de manière silencieuse, c'est-à-dire que la consommation d'un plat ne produira aucune réaction, mais des consommations répétées pourraient être nocives pour l'organisme. Les risques seraient alors à long terme, et on pense à ce sujet à la contamination métallique ou radioactive, et au potentiel mutagène ou cancérigène de certaines substances fongiques[3] ». Les noms vernaculaires associés aux espèces de champignons sont une source très importante, et parfois dangereuse, de confusion lors de leur cueillette et leur consommation[4]. Dans ce contexte, la consommation traditionnelle ou historique de certains champignons ne constitue en rien une garantie de leur innocuité. Il faut enfin souligner que l'identification exacte d'un champignon demande une certaine expertise scientifique et que le risque de confusion entre espèces comestibles et toxiques (voire mortelles) est important. Listes nationales Plusieurs pays ont établi, sous différentes formes, des listes de champignons comestibles à potentiel commercial, c'est-à-dire susceptibles d'être rencontrés dans la petite ou la grande distribution ou dans la restauration. Les listes disponibles dans certains pays francophones sont présentées ci-dessous. France En France, l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES) a été saisie en 2015 par la Direction générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des fraudes (DGCCRF) pour une demande d’expertise liée à un projet de décret relatif à la mise sur le marché des champignons et d’arrêté relatif aux variétés comestibles. L'avis de l'ANSES a été publié le 4 avril 2017 et contient une liste de champignons de culture et sauvages comestibles comportant 146 espèces. Des dénominations commerciales y sont également suggérées pour différents groupes de champignons[5]. Dénomination « Agaric » Agaricus arvensis Agaricus bitorquis Agaricus campestris Agaricus essettei Agaricus macrocarpus Agaricus osecanus Agaricus silvaticus Agaricus silvicola Agaricus urinascens Coprinus comatus Dénomination « Bolet » Boletus mamorensis Butyriboletus appendiculatus Butyriboletus pseudoregius Butyriboletus regius Imleria badia Leccinum albostipitatum Leccinum aurantiacum Leccinum duriusculum Leccinum pseudoscabrum Leccinum scabrum Leccinum variicolor Leccinum versipelle Neoboletus luridiformis Suillellus luridus Suillellus queletii Dénomination « Cèpe » Boletus aereus Boletus aestivalis Boletus edulis Boletus pinophilus Dénomination « Champignon de Paris » Agaricus bisporus Dénomination « Girolle » ou « Chanterelle » Cantharellus alborufescens Cantharellus amethysteus Cantharellus cibarius Cantharellus cinereus Cantharellus ferruginascens Cantharellus friesii Cantharellus ianthinoxanthus Cantharellus lutescens Cantharellus melanoxeros Cantharellus pallens Cantharellus tubaeformis Pseudocraterellus undulatus Dénomination « Hygrophore » Cuphophyllus pratensis Cuphophyllus virgineus Hygrocybe punicea Hygrophorus latitabundus Hygrophorus marzuolus Hygrophorus nemoreus Hygrophorus penarioides Hygrophorus russula Dénomination « Laccaire » Laccaria amethystina Laccaria bicolor Laccaria laccata Laccaria proxima Dénomination « Lactaire » Lactarius deliciosus Lactarius picinus Lactarius sanguifluus Lactarius semisanguifluus Lactarius vinosus Lactarius volemus Dénomination « Lépiote » ou « Coulemelle » Chlorophyllum rhacodes Leucoagaricus leucothites Macrolepiota excoriata Macrolepiota mastoidea Macrolepiota procera Dénomination « Morille » Mitrophora semilibera Morchella elata Morchella esculenta Dénomination « Pied de mouton » Hydnum repandum Hydnum rufescens Dénomination « Pleurote » Pleurotus citrinopileatus Pleurotus cornucopiae Pleurotus djamor Pleurotus eryngii Pleurotus ostreatus Pleurotus pulmonarius Dénomination « Russule » Russula aurea Russula cyanoxantha Russula integra Russula mustelina Russula romellii Russula vesca Russula virescens Russula xerampelina Dénomination « Tricholome » Clitocybe odora Infundibulicybe geotropa Infundibulicybe gibba Lepista flaccida Lepista flaccida Lepista glaucocana Lepista irina Lepista nuda Lepista panaeolus Lepista personata Lepista sordida Tricholoma columbetta Tricholoma portentosum Dénomination « Tricholome gris » Tricholoma atrosquamosum Tricholoma atrosquamosum var. squarrulosum Tricholoma cingulatum Tricholoma orirubens Tricholoma scalpturatum Tricholoma terreum Dénomination « Trompette de la mort » Craterellus cornucopioides Dénomination « Verpe » Ptychoverpa bohemica Verpa conica Autres Aleuria aurantia Amanita caesarea Amanita fulva Amanita rubescens Amanita vaginata Auricularia auricula-judae Auricularia polytricha Calocybe gambosa Calvatia gigantea Clitopilus prunulus Cortinarius caperatus Cortinarius praestans Cyclocybe aegerita Disciotis venosa Entoloma aprile Entoloma clypeatum Fistulina hepatica Flammulina velutipes Gomphidius glutinosus Gomphus clavatus Grifola frondosa Guepinia helvelloides Gyroporus cyanescens Hygrophoropsis aurantiaca Hypsizygus tessulatus Kuehneromyces mutabilis Laetiporus sulphureus Lentinula edodes Limacella guttata Lyophyllum decastes Marasmius oreades Otidea onotica Polyporus umbellatus Pseudohydnum gelatinosum Ramaria botrytis Sparassis crispa Stropharia rugosoannulata Suillus luteus Volvariella volvacea Volvopluteus gloiocephalus Les truffes ne sont pas reprises dans cette liste, car elles font l'objet d'un décret séparé, qui mentionne trois espèces[6] : Dénomination « Truffe » Tuber brumale Tuber magnatum Tuber melanosporum Suisse En Suisse, le Département fédéral de l'intérieur (DFI) a arrêté une « ordonnance sur les denrées alimentaires d’origine végétale, les champignons et le sel comestible » le 16 décembre 2016. Elle contient une liste des champignons admis comme champignons comestibles (liste positive) qui comprend 115 espèces[7]. Agaricus arvensis Agaricus augustus Agaricus bisporus Agaricus campestris Agaricus haemorrhoidarius (syn. Agaricus silvaticus) Agaricus silvaticus Agaricus silvicola Agaricus subrufescens Agaricus urinascens Albatrellus ovinus Amanita caesarea Amanita rubescens Armillaria mellea Auricularia auricula-judae Auricularia polytricha Boletus aereus Boletus aestivalis Boletus edulis Boletus mamorensis Boletus pinophilus Butyriboletus appendiculatus Calocybe gambosa Calvatia gigantea Calvatia utriformis Cantharellus cibarius Cantharellus cinereus Cantharellus lutescens Cantharellus tubaeformis Chlorophyllum rhacodes Chroogomphus helveticus Chroogomphus rutilus Clitopilus prunulus Coprinus comatus Cortinarius caperatus Cortinarius praestans Craterellus cornucopioides Cyclocybe aegerita Flammulina velutipes Ganoderma lucidum Gomphidius glutinosus Gomphus clavatus Grifola frondosa Hericium erinaceus Hydnum repandum Hydnum rufescens Hygrophorus marzuolus Hypsizygus ulmarius Imleria badia Infundibulicybe geotropa Kuehneromyces mutabilis Laccaria amethystina Laccaria bicolor Laccaria laccata Lactarius deliciosus Lactarius deterrimus Lactarius lignyotus Lactarius picinus Lactarius salmonicolor Lactarius sanguifluus Lactarius semisanguifluus Lactarius volemus Leccinum aurantiacum Leccinum duriusculum Leccinum pseudoscabrum Leccinum scabrum Leccinum versipelle Lentinula edodes Lepista irina Lepista nuda Lepista personata Lycoperdon perlatum Lycoperdon pyriforme Lyophyllum decastes Lyophyllum fumosum Macrolepiota procera Marasmius oreades Mitrophora semilibera Morchella elata Morchella esculenta Neoboletus luridiformis Pholiota microspora Pleurotus cornucopiae Pleurotus eryngii Pleurotus ostreatus Polyporus umbellatus Ptychoverpa bohemica Russula cyanoxantha Russula integra Russula mustelina Russula vesca Russula virescens Sarcodon imbricatus Sparassis brevipes Sparassis crispa Stropharia rugosoannulata Suillus bovinus Suillus collinitus Suillus granulatus Suillus grevillei Suillus luteus Terfezia arenaria Terfezia boudieri Tremella fuciformis Tricholoma matsutake Tricholoma portentosum Tuber aestivum Tuber borchii Tuber brumale Tuber indicum Tuber magnatum Tuber melanosporum Tuber mesentericum Volvariella volvacea Xerocomellus chrysenteron Xerocomus subtomentosus Belgique En Belgique, l'Arrêté royal du 29 août 1997 relatif « à la fabrication et au commerce de denrées alimentaires composées ou contenant des plantes ou préparations de plantes » contient une liste de champignons comestibles. Divisée en deux parties, elle comprend 45 espèces dites cultivées et 50 espèces sauvages qui peuvent être mises dans le commerce pour autant que la réglementation pour la conservation des espèces menacées le permette.

Il est lisse et soyeux. Ses lamelles sont roses puis brunissent avec le temps. Son pied est court, plein et cassant. Il se termine en forme de pointe arrondie à la base. Sa chair est blanche et peut rosir légèrement à la coupe. Son odeur est agréable et fait penser aux champignons de Paris. La plus grande confusion se fait souvent avec l'Agaric jaunissant (Agaricus xanthoderma) qui est toxique.

Ce champignon peut se confondre avec le rosé des prés, mais si vous devez retenir deux critères discriminants pour les différencier, les voici : L'Agaric jaunissant jaunit fortement à la coupe et au toucher.

Et il a une odeur forte d'iode et d'encre. Trouvez les meilleurs coins pour les morilles, cèpes, girolles… Découvrez nos cartes à l'adresse principale de notre site : www.chasseursdechampignons.com Champignon d'AutomneChampignons sauvagesRosé des prés Aucune garantie d'exactitude ne peut être offerte par la liste contenue dans cet article. Les informations sont données dans un but strictement encyclopédique, et ne doivent en aucun cas servir à l'identification d'un champignon ou à sa consommation. Voyez également Wikipédia:Mise en garde médicale. Poêlée de laccaires améthystes, girolles et cèpes de Bordeaux Cet article présente une liste de champignons comestibles. À strictement parler, un champignon comestible est la fructification (sporophore) des macromycètes qui se prêtent à l'alimentation humaine. Le terme est mis en opposition avec celui de champignon toxique, qui désigne les espèces contenant une mycotoxine et pouvant provoquer une intoxication alimentaire. L'intoxication par consommation de champignon peut prendre de nombreuses formes, peut survenir à différentes échelles de temps après ingestion et peut avoir des conséquences très diverses : du léger malaise à l'empoisonnement mortel. La mycotoxicologie qui étudie leur toxicité potentielle, est une discipline scientifique en constante évolution, qui invite le public à la prudence quant à la consommation des espèces. Il est notamment impossible de déterminer de façon définitive et universelle la liste exacte des champignons propres à l'alimentation. Parallèlement au risque de toxicité, le classement d'un champignon comme comestible ne donne aucune information sur son intérêt alimentaire ou gustatif. Bien que sans risques pour la santé, de nombreuses espèces ont un goût, une odeur, un aspect ou une consistance désagréables qui leur ôtent toute valeur pour l'alimentation. On observe ici aussi une grande variabilité inter-individuelle et culturelle qui est difficilement exprimable en critères objectifs. En tenant compte de toutes ces réserves, on peut distinguer quatre catégories de champignons dits « comestibles » : les champignons comestibles cultivés à l'échelle industrielle, qui font souvent l'objet de régulations sanitaires strictes ; les champignons comestibles sauvages à potentiel commercial, qui font eux aussi l'objet de réglementation dans plusieurs pays ; les champignons sauvages dont la comestibilité est signalée dans la littérature spécialisée, mais dont l'intérêt et l'innocuité restent peu documentés ; Les champignons dont la comestibilité est controversée et ne fait pas l'objet d'un consensus scientifique clair. Dans la majorité des cas, la comestibilité de ces espèces n'est garantie qu'en respectant plusieurs précautions (récolte, choix des spécimens, conservation, cuisson, fréquence et volumes d'absorption, etc.). Mycotoxicologie « L'évolution des connaissances mycotoxicologiques doit amener à prendre de plus en plus de précautions avec la consommation des champignons[1] ». Peu de champignons ont fait l'objet d'étude toxicologique à grande échelle et il est toujours possible qu'une espèce réputée comestible contienne en réalité des toxines encore inconnues. Outre les ingestions accidentelles (consommation de champignons mortels mal connus ou de champignons comestibles accompagnés par un toxique qui s'est glissé dans le panier par mégarde), de nombreuses intoxications apparaissent pour différentes raisons : toxicité passée inaperçue pendant des années (paxille enroulé, gyromitres, tricholome équestre…), toxicité croisée avec d'autres aliments, consommation à l'état cru ou surconsommation (variable selon le volume et la fréquence de consommation). La comestibilité (et donc la toxicité) d'une espèce peut varier en fonction de la variété, du substrat, de la localisation géographique (différente selon les régions et les continents), de l'âge, de la saison de récolte ou encore au fait qu'il soit parasité.

Des substances nocives peuvent aussi apparaître plus tard, après la cueillette, lors des traitements des champignons (transport, conservation et préparation culinaire, de nombreuses espèces étant toxiques crues ou mal cuites). De nombreux autres facteurs sont à prendre en compte : « des molécules toxiques, telles les hémolysines, peuvent disparaître lors de ces traitements. La toxicité du champignon peut aussi ne se révéler qu'associée à certains aliments comme l'alcool. Ou elle peut n'apparaître que chez certains sujets, intolérants à une ou plusieurs substances, allergiques, ou simplement paniqués à l'idée d'avoir peut-être consommé une espèce mortelle. L'intoxication peut aussi être en lien avec la pollution qui environne le champignon[2]. Enfin, les champignons pourraient être toxiques de manière silencieuse, c'est-à-dire que la consommation d'un plat ne produira aucune réaction, mais des consommations répétées pourraient être nocives pour l'organisme. Les risques seraient alors à long terme, et on pense à ce sujet à la contamination métallique ou radioactive, et au potentiel mutagène ou cancérigène de certaines substances fongiques[3] ». Les noms vernaculaires associés aux espèces de champignons sont une source très importante, et parfois dangereuse, de confusion lors de leur cueillette et leur consommation[4]. Dans ce contexte, la consommation traditionnelle ou historique de certains champignons ne constitue en rien une garantie de leur innocuité. Il faut enfin souligner que l'identification exacte d'un champignon demande une certaine expertise scientifique et que le risque de confusion entre espèces comestibles et toxiques (voire mortelles) est important. Listes nationales Plusieurs pays ont établi, sous différentes formes, des listes de champignons comestibles à potentiel commercial, c'est-à-dire susceptibles d'être rencontrés dans la petite ou la grande distribution ou dans la restauration. Les listes disponibles dans certains pays francophones sont présentées ci-dessous. France En France, l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES) a été saisie en 2015 par la Direction générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des fraudes (DGCCRF) pour une demande d'expertise liée à un projet de décret relatif à la mise sur le marché des champignons et d'arrêté relatif aux variétés comestibles. L'avis de l'ANSES a été publié le 4 avril 2017 et contient une liste de champignons de culture et sauvages comestibles comportant 146 espèces. Des dénominations commerciales y sont également suggérées pour différents groupes de champignons[5]. Dénomination « Agaric » Agaricus arvensis Agaricus bitorquis Agaricus campestris Agaricus essettei Agaricus macrocarpus Agaricus osecanus Agaricus silvaticus Agaricus silvicola Agaricus urinascens Coprinus comatus Dénomination « Bolet » Boletus mamorensis Butyriboletus appendiculatus Butyriboletus pseudoregius Butyriboletus regius Imleria badia Leccinum albostipitatum Leccinum aurantiacum Leccinum duriusculum Leccinum pseudoscabrum Leccinum scabrum Leccinum variicolor Leccinum versipelle Neoboletus luridiformis Suillellus luridus Suillellus queletii Dénomination « Cèpe » Boletus aereus Boletus aestivalis Boletus edulis Boletus pinophilus Dénomination « Champignon de Paris » Agaricus bisporus Dénomination « Girolle » ou « Chanterelle » Cantharellus alborufescens Cantharellus amethysteus Cantharellus cibarius Cantharellus cinereus Cantharellus ferruginascens Cantharellus friesii Cantharellus ianthinoxanthus Cantharellus lutescens Cantharellus melanoxeros Cantharellus pallens Cantharellus tubaeformis Pseudocraterellus undulatus Dénomination « Hygrophore » Cuphophyllus pratensis Cuphophyllus virgineus Hygrocybe punicea Hygrophorus latitabundus Hygrophorus marzuolus Hygrophorus nemoreus Hygrophorus penarioides Hygrophorus russula Dénomination « Laccaire » Laccaria amethystina Laccaria bicolor Laccaria laccata Laccaria proxima Dénomination « Lactaire » Lactarius deliciosus Lactarius picinus Lactarius sanguifluus Lactarius semisanguifluus Lactarius vinosus Lactarius volemus Dénomination « Lépiote » ou « Coulemelle » Chlorophyllum rhacodes Leucoagaricus leucothites Macrolepiota excoriata Macrolepiota mastoidea Macrolepiota procera Dénomination « Morille » Mitrophora semilibera Morchella elata Morchella esculenta Dénomination « Pied de mouton » Hydnum repandum Hydnum rufescens Dénomination « Pleurote » Pleurotus citrinopileatus Pleurotus cornucopiae Pleurotus djamor Pleurotus eryngii Pleurotus ostreatus Pleurotus pulmonarius Dénomination « Russule » Russula aurea Russula cyanoxantha Russula integra Russula mustelina Russula romellii Russula vesca Russula virescens Russula xerampelina Dénomination « Tricholome » Clitocybe odora Infundibulicybe geotropa Infundibulicybe gibba Lepista flaccida Lepista flaccida Lepista glaucocana Lepista irina Lepista nuda Lepista panaeolus Lepista personata Lepista sordida Tricholoma columbetta Tricholoma portentosum Dénomination « Tricholome gris » Tricholoma atrosquamosum Tricholoma atrosquamosum var.

squarrulosum Tricholoma cingulatum Tricholoma orirubens Tricholoma scalpturatum Tricholoma terreum Dénomination « Trompette de la mort » Craterellus cornucopioides Dénomination « Verpe » Ptychoverpa bohemica Verpa conica Autres Aleuria aurantia Amanita caesarea Amanita fulva Amanita rubescens Amanita vaginata Auricularia auricula-judae Auricularia polytricha Calocybe gambosa Calvatia gigantea Clitopilus prunulus Cortinarius caperatus Cortinarius praestans Cyclocybe aegerita Disciotis venosa Entoloma aprile Entoloma clypeatum Fistulina hepatica Flammulina velutipes Gomphidius glutinosus Gomphus clavatus Grifola frondosa Guepinia helvelloides Gyroporus cyanescens Hygrophoropsis aurantiaca Hypsizygus tessulatus Kuehneromyces mutabilis Laetiporus sulphureus Lentinula edodes Limacella guttata Lyophyllum decastes Marasmius oreades Otidea onotica Polyporus umbellatus Pseudohydnum gelatinosum Ramaria botrytis Sparassis crispa Stropharia rugosoannulata Suillus luteus Volvariella volvacea Volvopluteus gloiocephalus Les truffes ne sont pas reprises dans cette liste, car elles font l'objet d'un décret séparé, qui mentionne trois espèces[6] : Dénomination « Truffe » Tuber brumale Tuber magnatum Tuber melanosporum Suisse En Suisse, le Département fédéral de l'intérieur (DFI) a arrêté une « ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine végétale, les champignons et le sel comestible » le 16 décembre 2016. Elle contient une liste des champignons admis comme champignons comestibles (liste positive) qui comprend 115 espèces[7]. Agaricus arvensis Agaricus augustus Agaricus bisporus Agaricus campestris Agaricus haemorrhoidarius (syn. Agaricus silvaticus) Agaricus silvaticus Agaricus silvicola Agaricus subrufescens Agaricus urinascens Albatrellus ovinus Amanita caesarea Amanita rubescens Armillaria mellea Auricularia auricula-judae Auricularia polytricha Boletus aereus Boletus aestivalis Boletus edulis Boletus mamorensis Boletus pinophilus Butyriboletus appendiculatus Calocybe gambosa Calvatia gigantea Calvatia utriformis Cantharellus cibarius Cantharellus cinereus Cantharellus lutescens Cantharellus tubaeformis Chlorophyllum rhacodes Chroogomphus helveticus Chroogomphus rutilus Clitopilus prunulus Coprinus comatus Cortinarius caperatus Cortinarius praestans Craterellus cornucopioides Cyclocybe aegerita Flammulina velutipes Ganoderma lucidum Gomphidius glutinosus Gomphus clavatus Grifola frondosa Hericium erinaceus Hydnum repandum Hydnum rufescens Hygrophorus marzuolus Hypsizygus ulmarius Imleria badia Infundibulicybe geotropa Kuehneromyces mutabilis Laccaria amethystina Laccaria bicolor Laccaria laccata Lactarius deliciosus Lactarius deterrimus Lactarius lignyotus Lactarius picinus Lactarius salmonicolor Lactarius sanguifluus Lactarius semisanguifluus Lactarius volemus Leccinum aurantiacum Leccinum duriusculum Leccinum pseudoscabrum Leccinum scabrum Leccinum versipelle Lentinula edodes Lepista irina Lepista nuda Lepista personata Lycoperdon perlatum Lycoperdon pyriforme Lyophyllum decastes Lyophyllum fumosum Macrolepiota procera Marasmius oreades Mitrophora semilibera Morchella elata Morchella esculenta Neoboletus luridiformis Pholiota microspora Pleurotus cornucopiae Pleurotus eryngii Pleurotus ostreatus Polyporus umbellatus Ptychoverpa bohemica Russula cyanoxantha Russula integra Russula mustelina Russula vesca Russula virescens Sarcodon imbricatus Sparassis brevipes Sparassis crispa Stropharia rugosoannulata Suillus bovinus Suillus collinitus Suillus granulatus Suillus grevillei Suillus luteus Terfezia arenaria Terfezia boudieri Tremella fuciformis Tricholoma matsutake Tricholoma portentosum Tuber aestivum Tuber borchii Tuber brumale Tuber indicum Tuber magnatum Tuber melanosporum Tuber mesentericum Volvariella volvacea Xerocomellus chrysenteron Xerocomus subtomentosus Belgique En Belgique, l'Arrêté royal du 29 août 1997 relatif « à la fabrication et au commerce de denrées alimentaires composées ou contenant des plantes ou préparations de plantes » contient une liste de champignons comestibles. Divisée en deux parties, elle comprend 45 espèces dites cultivées et 50 espèces sauvages qui peuvent être mises dans le commerce pour autant que la réglementation pour la conservation des espèces menacées le permette. Il est interdit de fabriquer et de mettre dans le commerce des denrées alimentaires contenant des champignons qui ne sont pas repris dans cette liste[8]. Champignons comestibles cultivés (à compléter) Champignons comestibles sauvages Agaricus bitorquis Agaricus campestris Aleuria aurantia Amanita rubescens Armillaria mellea Auricularia auricula-judae Boletus edulis Bovista plumbea Calocybe gambosa Calvatia gigantea Cantharellus cibarius Cantharellus tubaeformis Coprinus comatus Craterellus cornucopioides Cyclocybe aegerita Disciotis venosa Flammulina velutipes Hydnum repandum Hygrophoropsis aurantiaca Imleria badia Laccaria amethystina Laccaria laccata Lactarius deliciosus Lepista flaccida Lepista nuda Leucoagaricus leucothites Macrolepiota procera Marasmius oreades Morchella angusticeps Morchella elata Morchella esculenta Neoboletus luridiformis Pleurotus ostreatus Russula cyanoxantha Russula vesca Russula virescens Suillus granulatus Suillus grevillei Suillus luteus Tremella fuciformis Tricholoma caligatum Tricholoma populinum Tricholoma portentosum Tricholoma terreum Tuber aestivum Tuber indicum Tuber magnatum Tuber melanosporum Tuber uncinatum Wolfiporia extensa Québec Au Québec, la Filière mycologique de la Mauricie, en collaboration avec de multiples partenaires du secteur mycologique, a émis en 2018 un guide de la « réglementation touchant le secteur des champignons forestiers et de spécialité ». Ce document établit un système de qualité, de salubrité, de sécurité et de traçabilité (QSST) destiné à l'industrie mycologique. Le guide contient une liste des principaux champignons sauvages comestibles à potentiel commercial du Québec, reprenant 184 espèces[9]. Agaricus abruptibulbus Agaricus arvensis Agaricus augustus Agaricus bitorquis Agaricus campestris Agaricus silvaticus Agaricus silvicola Agaricus vaporarius Albatrellus confluens Albatrellus ovinus Amanita crocea Amanita fulva Amanita jacksonii Amanita rubescens Amanita sinicoflava Amanita vaginata Amanita wellsii Ampulloclitocybe clavipes Armillaria mellea Armillaria sinapina Armillaria solidipes Auricularia auricula-judae Baorangia bicolor Boletus edulis Boletus pallidus Boletus separans Boletus speciosus Boletus subcaerulescens Boletus subvelutipes Boletus variipes Bonomyces sinopicus Bovista plumbea Calvatia cyathiformis Calvatia gigantea Cantharellula umbonata Cantharellus appalachiensis Cantharellus cibarius Cantharellus cinnabarinus Cantharellus ignicolor Cantharellus minor Catathelasma ventricosum Chalciporus piperatus Chalciporus rubinellus Chlorophyllum rhacodes Clavariadelphus truncatus Clitocybe odora Clitocybe squamulosa Clitopilus abortivus Clitopilus prunulus Coprinellus micaceus Coprinopsis atramentaria Coprinus comatus Cortinarius caperatus Cortinarius praestans Cortinarius violaceus Craterellus fallax Craterellus foetidus Craterellus tubaeformis Cuphophyllus pratensis Fistulina hepatica Flammula alnicola Flammulina velutipes Ganoderma tsugae Gomphidius glutinosus Gomphidius subroseus Gomphus clavatus Gomphus floccosus Grifola frondosa Gymnopus dryophilus Gyroporus castaneus Gyroporus cyanescens Harrya chromipes Hericium americanum Hericium coralloides Humidicutis marginata Hydnum repandum Hydnum umbilicatum Hygrocybe chlorophana Hygrocybe coccinea Hygrocybe punicea Hygrophoropsis aurantiaca Hygrophorus agathosmus Hygrophorus camarophyllus Hygrophorus monticola Hygrophorus olivaceoalbus Hygrophorus russula Hygrophorus speciosus Hymenopellis furfuracea Hypomyces lactifluorum Hypsizygus tessulatus Hypsizygus ulmarius Imleria badia Infundibulicybe gibba Inonotus obliquus Kuehneromyces mutabilis Laccaria amethystina Laccaria laccata Laccaria ochropurpurea Lacrymaria lacrymabunda Lactarius deterrimus Lactarius helvus Lactarius hygrophoroides Lactarius indigo Lactarius lignyotus Lactarius paradoxus Lactarius salmonicolor Lactarius subpurpureus Lactarius volemus Lactifluus corrugis Laetiporus sulphureus Leccinum aurantiacum Leccinum holopus Leccinum insigne Leccinum insolens Leccinum piceinum Leccinum rimulosum Leccinum scabrum Leccinum snellii Leccinum versipelle Lepista irina Lepista nuda Lepista sordida Leucoagaricus americanus Leucoagaricus leucothites Lycoperdon flavotinctum Lycoperdon perlatum Lycoperdon pyriforme Lyophyllum decastes Macrolepiota prominens Marasmius oreades Mitrophora semilibera Morchella elata Morchella esculenta Neoalbatrellus caeruleoporus Neolecta irregularis Panellus serotinus Pholiota flammans Pholiota lenta Pholiota microspora Pholiota spumosa Pholiota squarrosa Phylloporus leucomycelinus Phylloporus rhodoxanthus Pleurocybella porrigens Pleurotus ostreatus Pleurotus populinus Polyporus squamosus Polyporus umbellatus Psathyrella candolleana Ptychoverpa bohemica Retiboletus ornatipes Russula compacta Russula crustosa Russula cyanoxantha Russula integra Russula mariae Russula paludosa Russula peckii Russula vesca Russula virescens Russula xerampelina Sarcodon imbricatus Sarcodon stereosarcinon Sparassis crispa Strobilomyces strobilaceus Stropharia rugosoannulata Suillus granulatus Suillus grevillei Suillus luteus Suillus pictus Suillus salmonicolor Suillus tomentosus Tricholoma atrosquamosum Tricholoma davisiae Tricholoma equestre Tricholoma magnivelare Tricholoma portentosum Tricholomopsis rutilans Verpa conica Volvariella bombycina Volvariella volvacea Xanthoconium affine Xerocomus hortonii Xerocomus subtomentosus Tableaux synoptiques Clé des tableaux Genre Genre biologique.

Production mondiale Pourcentage par genre de la production mondiale (données pour l'année 2013).

Image Photographie représentative de l'espèce. Pour illustration seulement ! Les images proviennent de Wikimedia Commons et n'offrent aucune garantie d'exactitude. Elles ne doivent en aucun cas servir à l'identification d'un champignon. Nom scientifique Nom binominal de l'espèce. Lorsque plusieurs synonymes sont utilisés dans la littérature, le nom indiqué correspond dans la mesure du possible au consensus le plus récent. Les autres noms sont repris en notes. Nom en français Nom en français de l'espèce. Lorsqu'il existe, le nom établi par la Société mycologique de France[10] est préféré. Sinon la source est indiquée. Intérêt Évaluation de l'intérêt gastronomique : Excellent — présentant un intérêt gustatif attesté. Bon — apprécié, mais sans intérêt gustatif attesté. Médiocre Médiocre — sans intérêt particulier ou peu apprécié. Douteux Douteux — intérêt gustatif possible mais présentant des risques. Toxique Toxique — toxicité signalée par certaines sources. Inconnu Inconnu — intérêt gustatif non documenté. Première mention Première mention historique de culture du champignon. Cultivé Si Oui, espèce pouvant être cultivée.

Médicinal Si Oui, espèce dotée de propriétés médicinales. Précautions Précautions à appliquer pour la récolte et/ou la consommation. Risques de confusion Principaux risques de confusions avec des espèces toxiques ou mortelles.

Protéines Valeurs nutritionnelles pour 100 g de champignon sec. Lipides Glucides Cendres Calories Remarques Remarques supplémentaires. Principales espèces comestibles cultivées Production mondiale[11] Image Nom scientifique Nom en français Nom en japonais Première mention Médicinal Protéines Lipides Glucides Cendres Calories 22% Lentinula Lentinula edodes[syn 1] Lentin du chêne[5] Shiitake[12] 1313[13] Oui[14] 4,4–21,4 g[15] 0,9–6,3 g[15] 67,9–87,2 g[15] 4,3–6,7 g[15] 332–772 kcal[15] 19% Pleurotus Pleurotus ostreatus Pleurote en huître Hiratake[12] 1910[13] Oui[14] 7,0–41,6 g[15] 0,5–8,0 g[15] 51,9–85,9 g[15] 5,7–8,3 g[15] 312–604 kcal[15] Pleurotus cornucopiae Pleurote en corne d'abondance - - - - - - - Pleurotus eryngii Pleurote du panicaut Eringi[12] 1958[16] 11,0–22,9 g[15] 1,5–2,6 g[15] 70,4–81,3 g[15] 5,8–9,9 g[15] 266–421 kcal[15] Pleurotus citrinopileatus (en) Pleurote jaune[5] - 1981[13] - - - - - Pleurotus djamor (en)[syn 2] Pleurote saumon et paille[5] Tokiirohiratake[12] - - - - - - 18% Auricularia Auricularia auricula-judae[syn 3] Oreille de Judas Kikurage[12] 659[13] Oui[14] 8,1–19,3 g[15] 0,8–1,5 g[15] 76,8–81,0 g[15] 3,1–9,4 g[15] 347–384 kcal[17] Auricularia polytricha Champignon noir[5] Aragekikurage[12] - - - - - - 15% Agaricus Agaricus bisporus Champignon de Paris Tsukuritake[12] 1650[13] Oui[14] 3,1–36,3 g[15] 0,8–4,3 g[15] 50,9–89,1 g[15] 6,0–15,0 g[15] 296–387 kcal[15] 11% Flammulina Flammulina velutipes[syn 4] Collybie à pied velouté Enokitake[12] IXe siècle[13] Oui[14] 3,9–26,7 g[15] 2,2–9,2 g[15] 56,6–85,9 g[15] 6,9–8,7 g[15] 454–532 kcal[15] 5% Volvariella Volvariella volvacea[syn 5] Volvaire cultivée - 1822[13] Oui[14] 25,9 g[17] 2,4 g[17] 50,9–60,0 g[17] 8,8 g[17] 276 kcal[17] 10% autres Tremella fuciformis Trémelle en fuseau[7] Shirokikurage[12] 1800[16] Oui[14] - - - - - Hypsizygus tessulatus (en)[syn 6] Shimédji du hêtre[5] Bunashimeji[12] 1973[16] 19,6 g[15] 4,1 g[15] 68,5 g[15] 7,8 g[15] - Hypsizygus ulmarius (sv)[syn 7] Pleurote de l'orme[18] - 1987[16] - - - - - Pholiota microspora[syn 8] Pholiote cultivée[7] Nameko[12] 1958[16] 20,8 g[19] 4,2 g[19] 66,7 g[19] 6,3 g[19] 372 kcal[19] Grifola frondosa Polypore en touffes Maitake[12] 1983[16] Oui[14] 13,4 g[15] 5,6 g[15] 76,1 g[15] 4,9 g[15] - Hericium erinaceus Hydne hérisson Yamabushitake[12] 1960[16] Oui[14] 15,5 g[15] 5,4 g[15] 71,9 g[15] 7,2 g[15] 375 kcal[20] Comestibilité citée par une autorité sanitaire nationale Principales espèces Le tableau ci-dessous reprend les champignons comestibles cités dans au moins deux des listes nationales présentées plus-haut, et pour lesquels aucun rapport de toxicité potentielle n'a été trouvé dans la littérature. Il s'agit des espèces les plus connues en Europe occidentale et en Amérique du Nord, et qui sont reprises dans la plupart des guides de terrain en français. La comestibilité de certaines espèces reste néanmoins assujettie à l'observation de précautions, et le risque de confusion avec des espèces toxiques doit être pris en compte. Image Nom scientifique Nom en français Intérêt Cultivé Médicinal Précautions Risques de confusion Agaricus arvensis Agaric des jachères Bon Bon[21] Oui[22] Oui[14] À consommer jeune[5]. Cause des troubles gastriques chez certaines personnes[18]. Amanita phalloides[5] Amanita verna, Amanita virosa[21] Agaricus xanthodermus[21] Agaricus bitorquis Agaric des trottoirs Excellent Excellent[23] Oui[22] Certains auteurs mettent en garde contre sa consommation en raison des environnements pollués dont il provient souvent[24]. Agaricus campestris Agaric champêtre Excellent Excellent[21] Oui[22] Oui[14] Éviter les prés pâturés, car le champignon peut accumuler les composés azotés issus des déjections des herbivores[21]. Amanita phalloides[5] Amanita verna, Amanita virosa[21] Agaricus xanthodermus[21] Agaricus silvaticus[syn 9] Agaric des forêts Bon Bon[23] Agaricus silvicola Agaric anisé des bois Bon Bon[21] Amanita phalloides[5] Amanita verna, Amanita virosa[21] Agaricus xanthodermus[21] Agaricus subrufescens[syn 10] Agaric rubicond[18] Excellent Excellent[18] Oui[22] Oui[14] Agaricus urinascens (en)[syn 11] Agaric géant des prés Bon Bon[23] À consommer jeune[5]. Albatrellus ovinus Polypore des brebis[7] Bon Bon[18] Aleuria aurantia Pézize orangée Médiocre Médiocre[21] Oui[22] Amanita caesarea Amanite des Césars Excellent Excellent[21] Ne doit pas être récoltée trop jeune, la forme en œuf pouvant être confondue avec celles des amanites mortelles[21]. Amanita muscaria[5] Amanita fulva Amanite fauve Bon Bon[23] Toxique cru[5]. Amanita rubescens Amanite rougissante Bon Bon[21] Toxique cru. Le pied est à rejeter[5]. Amanita pantherina[5] Amanita vaginata Amanite vaginée Bon Bon[21] Toxique cru[5]. Amanita verna[5] Amanita virosa[5] Boletus aereus Cèpe bronzé Excellent Excellent[21] Boletus aestivalis Cèpe d'été Excellent Excellent[21] Boletus edulis Cèpe de Bordeaux Excellent Excellent[21] Oui[14] Rubroboletus satanas[5] Boletus mamorensis Cèpe de la Maâmora Bon Bon[25] Boletus pinophilus Cèpe des pins Excellent Excellent[21] Bovista plumbea Boviste plombée[8] Inconnu Oui[14] Butyriboletus appendiculatus[syn 12] Bolet appendiculé Bon Bon[21] Calocybe gambosa Tricholome de la Saint-Georges Bon Bon[21] Oui[14] Inocybe erubescens[5] Calvatia gigantea[syn 13] Vesse-de-loup géante Bon Bon[21] Oui[22] Oui[14] À consommer jeune[5]. Cantharellus cibarius Girolle Excellent Excellent[21] Oui[14] Cantharellus cinereus[syn 14] Chanterelle cendrée Excellent Excellent[26] Cantharellus lutescens[syn 15] Chanterelle jaune Excellent Excellent[21] Cantharellus tubaeformis[syn 16] Chanterelle en tube Excellent Excellent[21] Chlorophyllum rhacodes[syn 17] Lépiote déguenillée Bon Bon[21] À consommer jeune, bien cuit et en petites quantités[21]. Tendance à accumuler les nitrates[5]. Petites lépiotes (< 10 cm)[5], dont : Lepiota brunneoincarnata[21] Lepiota subincarnata[21] Clitopilus prunulus Meunier Excellent Excellent[21] Clitocybes blancs[5], et surtout : Clitocybe rivulosa[21] Clitocybe phyllophila[21] Clitocybe connata[21] Clitocybe odora Clitocybe odorant Bon Bon[21] Coprinus comatus Coprin chevelu Excellent Excellent[21] Oui[22] À consommer jeune[5]. Coprinopsis atramentaria[5] Cortinarius caperatus[syn 18] Pholiote ridée Bon Bon[21] À consommer jeune[5]. Cortinarius praestans[syn 19] Cortinaire remarquable Bon Bon[26] Craterellus cornucopioides Trompette-des-morts Excellent Excellent[21] Oui[14] Cuphophyllus pratensis[syn 20] Hygrophore des prés[5] Bon Bon[21] Cyclocybe aegerita[syn 21] Pholiote du peuplier Bon Bon[21] Oui[22] Disciotis venosa Pézize veinée Bon Bon[21] À consommer bien cuite et après avoir jeté l'eau de cuisson[21]. Fistulina hepatica Langue de bœuf Bon Bon[21] Oui[14] À consommer jeune[5]. Hapalopilus nidulans[21] Ganoderma lucidum Ganoderme luisant Médiocre Médiocre[27] Oui[22] Oui[14] Ganoderma tsugae Ganoderme des pruches Inconnu Oui[22] Oui[14] Gomphidius glutinosus Gomphide glutineux Bon Bon[26] Retirer la cuticule visqueuse[5]. Gomphus clavatus Chanterelle violette Bon Bon[21] Gyroporus cyanescens Bolet indigotier Bon Bon[23] Hydnum repandum Pied-de-mouton Bon Bon[21] À consommer jeune[5]. Hydnum rufescens Pied-de-mouton roussissant[21] Médiocre Médiocre[21] À consommer jeune[5].

Hygrocybe punicea (en) Hygrophore rouge ponceau[5] Bon Bon[28] Hygrophoropsis aurantiaca Fausse-girolle Médiocre Médiocre[21] Hygrophorus marzuolus (en) Hygrophore de mars[5]. Bon Bon[21] Hygrophorus russula Hygrophore russule Bon Bon[21] Imleria badia[syn 22] Bolet bai Bon Bon[21] Retirer le pied[5]. Infundibulicybe geotropa[syn 23] Clitocybe géotrope Bon Bon[21] À consommer jeune[5]. Infundibulicybe gibba[syn 24] Clitocybe en entonnoir Médiocre Médiocre[21] À consommer jeune[5]. Kuehneromyces mutabilis[syn 25] Pholiote changeante Bon Bon[21] Oui[22] Galerina marginata[5] Galerina autumnalis[5] Hypholoma fasciculare[5] Laccaria amethystina[syn 26] Clitocybe laqué améthyste Bon Bon[21] À consommer en quantités modérés, car concentre le césium radioactif et le métaux lours[21]. Mycena pura[5] Inocybe geophylla[21] Laccaria bicolor Laccaire bicolore[5] Bon Bon[21] Laccaria laccata Clitocybe laqué Bon Bon[21] Mycena pura[5] Lactarius deliciosus Lactaire délicieux Bon Bon[21] Lactarius deterrimus Lactaire de l'épicéa Médiocre Médiocre[21] Lactarius lignyotus Lactaire velours Médiocre Médiocre[21] Lactarius picinus (sv) Lactaire enfumé Bon Bon[27] Lactarius sanguifluus Lactaire sanguin Excellent Excellent[21] Lactarius semisanguifluus (en) Lactaire semi-sanguin Inconnu Lactarius volemus Lactaire à lait abondant Bon Bon[21] Oui[14] Laetiporus sulphureus[syn 27] Polypore soufré Médiocre Médiocre[21] Oui[22] À consommer jeune[5]. Leccinum aurantiacum[syn 28] Bolet orangé des chênes Bon Bon[21] À consommer jeune. Retirer le pied[5].

Leccinum duriusculum Bolet rude des trembles Bon Bon[27] À consommer jeune. Retirer le pied[5]. Leccinum pseudoscabrum[syn 29] Bolet rude des charmes Médiocre Médiocre[21] À consommer jeune. Retirer le pied[5].

Leccinum scabrum Bolet rude Bon Bon[21] À consommer jeune.

Retirer le pied[5]. Leccinum versipelle (en)[syn 30] Bolet roux Bon Bon[27] À consommer jeune.

Retirer le pied[5]. Lepista flaccida[syn 31] Clitocybe inversé Médiocre Médiocre[21] Lepista irina (de) Tricholome à odeur d'iris Bon Bon[18] Lepista nuda Pied bleu Bon Bon[21] Oui[22] Oui[14] Lepista personata[syn 32] Pied violet Bon Bon[21] Lepista sordida[syn 33] Tricholome sordide[5] Bon Bon[21] Oui[22] Leucoagaricus leucothites Lépiote pudique Médiocre Médiocre[21] Amanites blanches mortelles[5] : Amanita vernaAmanita virosa Lycoperdon perlatum Vesse-de-loup perlée Médiocre Médiocre[21] Oui[14] Lycoperdon pyriforme[syn 34] Vesse-de-loup en poire Médiocre Médiocre[21] Oui[14] Lyophyllum decastes Tricholome agrégé Bon Bon[18] Oui[14] Macrolepiota procera Coulemelle Bon Bon[21] Oui[22] Retirer le pied[5]. À consommer jeune, bien cuit et en petites quantités[21]. Petites lépiotes (< 10 cm)[5], dont : Lepiota brunneoincarnata[21] Lepiota subincarnata[21] Marasmius oreades Marasme des Oréades Excellent Excellent[21] Oui[22] Clitocybes blancs[5], et surtout : Clitocybe rivulosa[21] Clitocybe phyllophila[21] Clitocybe connata[21] Mitrophora semilibera[syn 35] Morillon Excellent Excellent[21] Toxique cru[5].

Morchella elata[syn 36] Morille élevée Excellent Excellent[21] Toxique cru[5]. Morchella esculenta Morille commune Excellent Excellent[21] Oui[22] Oui[14] Toxique cru[5]. Gyromitra esculenta[5] Neoboletus luridiformis[syn 37] Bolet à pied rouge Excellent Excellent[21] Toxique cru[5]. Rubroboletus satanas[5] Caloboletus radicans[5] Pleurotus pulmonarius Pleurote pulmonaire[5] Excellent Excellent[18] Oui[22] Polyporus umbellatus[syn 38] Polypore en ombelle Bon Bon[18] Oui[22] Oui[14] À consommer jeune[5].

Ptychoverpa bohemica[syn 39] Verpe de Bohême[5] Excellent Excellent[21] Toxique cru[5]. Gyromitra esculenta[5] Russula cyanoxantha[syn 40] Russule charbonnière Bon Bon[21] Amanita phalloides[5] Russula integra Russule des épicéas Bon Bon[21] Russula mustelina Russule belette Bon Bon[21] Russula vesca Russule vieux-rose Excellent Excellent[21] Russula virescens Russule verdoyante Excellent Excellent[21] Oui[14] Amanita phalloides[5] Russula xerampelina Russule écrevisse Bon Bon[21] Sarcodon imbricatus[syn 41] Sarcodon imbriqué[7] Médiocre Médiocre[29] Sparassis crispa Sparassis crépu Bon Bon[21] Oui[22] À consommer jeune[5].

Stropharia rugosoannulata Cèpe de paille Bon Bon[21] Oui[22] Suillus grevillei Bolet élégant Médiocre Médiocre[29] Contient un sucre laxatif qui peut être toxique à haute dose. À consommer avec modération, en retirant la cuticule visqueuse qui recouvre le chapeau[21]. Suillus luteus Nonnette voilée Bon Bon[21] Oui[14] Contient un sucre laxatif qui peut être toxique à haute dose. À consommer avec modération, en retirant la cuticule visqueuse qui recouvre le chapeau[21]. Tricholoma atrosquamosum[syn 42] Tricholome à squames noires[5] Bon Bon[27] Tricholoma pardinum[5] Tricholoma portentosum Tricholome prétentieux Bon Bon[21] Amanita phalloides[5] Tricholoma josserandii[5] Tricholoma terreum Petit gris Bon Bon[21] Tricholoma josserandii[5] Tricholoma pardinum[5] Tuber aestivum Truffe d'été[8] Excellent Excellent[30] Tuber brumale Truffe musquée Excellent Excellent[30] Tuber indicum Truffe de Chine[7] Inconnu Tuber magnatum Truffe blanche du Piémont Inconnu Tuber melanosporum Truffe du Périgord Excellent Excellent[21] Verpa conica Verpe Médiocre Médiocre[23] Toxique cru[5]. Xerocomus subtomentosus[syn 43] Bolet subtomenteux[7] Médiocre Médiocre[29] Autres espèces citées en Europe occidentale Le tableau ci-dessous reprend les champignons comestibles cités dans une seule des listes nationales (France, Suisse ou Belgique) présentées plus-haut. Il s'agit pour la plupart d'espèces moins connues, moins communes ou moins appréciées, mais néanmoins susceptibles de présenter un intérêt commercial. Image Nom scientifique Nom en français Intérêt Cultivé Médicinal Précautions Risques de confusion Agaricus essettei Agaric à pied bulbeux Bon Bon[27] Amanites blanches mortelles[5] : Amanita vernaAmanita virosa Agaricus macrocarpus (sv) Agaric géant des bois Inconnu Agaricus osecanus[syn 44] Agaric boule-de-neige[5] Inconnu Amanites blanches mortelles[5] : Amanita vernaAmanita virosa Butyriboletus pseudoregius[syn 45] Bolet faux royal Inconnu Calvatia utriformis[syn 46] Calvatie en forme d'outre[7] Médiocre Médiocre[24] Oui[14] Comestible lorsque la glèbe est blanche et homogène[18]. Cantharellus alborufescens Girolle blanche[5] Inconnu Cantharellus amethysteus (en) Girolle améthyste[5] Bon Bon[21] Cantharellus ferruginascens (sv) Girolle ferrugineuse[5] Bon Bon[21] Cantharellus friesii (en) Girolle abricot Bon Bon[27] Cantharellus ianthinoxanthus[syn 47] Chanterelle jaune et violette Inconnu Cantharellus melanoxeros[syn 48] Chanterelle noircissante Inconnu Cantharellus pallens Girolle pruineuse Bon Bon[21] Chroogomphus helveticus Gomphide helvétique[7] Médiocre Médiocre[24] Chroogomphus rutilus (en) Gomphide visqueux Médiocre Médiocre[24] Cuphophyllus virgineus (en)[syn 49] Hygrophore blanc de neige[5] Médiocre Médiocre[21] Entoloma aprile[syn 50] Entolome d'avril Bon Bon[27] Inocybe erubescens[5] Entoloma clypeatum[syn 51] Entolome en bouclier Bon Bon[21] Toxique cru[5].

Inocybe erubescens[5] Guepinia helvelloides[syn 52] Guépinie en helvelle Médiocre Médiocre[24] Hygrophorus latitabundus (en) Hygrophore limace Bon Bon[21] Le chapeau doit être pelé, la viscosité étant assez laxative[21]. Hygrophorus nemoreus (en) Hygrophore des bois Bon Bon[21] Hygrophorus penarioides (en) Hygrophore de l'office Bon Bon[21] Laccaria proxima Laccaire de Moeller[5] Inconnu Lactarius salmonicolor[note 1] Lactaire saumon Médiocre Médiocre[23] Lactarius vinosus (pt) Lactaire vineux Bon Bon[27] Leccinum albostipitatum (en) Bolet orangé Bon Bon[21] À consommer jeune. Retirer le pied[5]. Leccinum variicolor Bolet ramoneur Médiocre Médiocre[23] À consommer jeune.

Retirer le pied[5]. Lepista glaucocana (it) Lépiste blanchâtre[21] Bon Bon[21] Lepista panaeolus (sv)[syn 53] Argouane des prairies Bon Bon[21] Limacella guttata Limacelle tachée[5] Bon Bon[27] Amanites blanches mortelles[5] : Amanita vernaAmanita virosa Lyophyllum fumosum (it) Lyophylle enfumé[7] Inconnu Oui[22] Macrolepiota excoriata Lépiote excoriée Bon Bon[21] À consommer jeune, bien cuit et en petites quantités[21].

Petites lépiotes (< 10 cm)[5], dont : Lepiota brunneoincarnata[21] Lepiota subincarnata[21] Macrolepiota mastoidea[syn 54] Lépiote mamelonnée Bon Bon[21] À consommer jeune, bien cuit et en petites quantités[21]. Petites lépiotes (< 10 cm)[5], dont : Lepiota brunneoincarnata[21] Lepiota subincarnata[21] Morchella angusticeps Morille étroite[18] Excellent Excellent[18] Oui[22] Toxique cru[18]. Otidea onotica Oreille de lièvre Médiocre Médiocre[27] Pseudocraterellus undulatus[syn 55] Chanterelle sinueuse Bon Bon[21] Pseudohydnum gelatinosum Faux-hydne gélatineux Médiocre Médiocre[18] Ramaria botrytis Clavaire chou-fleur Bon Bon[21] À consommer jeune[5]. Russula aurea[syn 56] Russule dorée Bon Bon[21] Russula romellii (de) Russule à lames fragiles Inconnu Sparassis brevipes (de) Sparassis lamelleux Médiocre Médiocre[21] Suillellus queletii[syn 57] Bolet de Quélet Bon Bon[21] Suillus bovinus Bolet des bouviers Médiocre Médiocre[27] Contient un sucre laxatif qui peut être toxique à haute dose.

À consommer avec modération, en retirant la cuticule visqueuse qui recouvre le chapeau[21]. Suillus collinitus Bolet à base rose Médiocre Médiocre[21] Contient un sucre laxatif qui peut être toxique à haute dose. À consommer avec modération, en retirant la cuticule visqueuse qui recouvre le chapeau[21]. Terfezia arenaria (it) Terfèze du Lion[7] Inconnu Terfezia boudieri (sv) Terfèze de Boudier[7] Bon Bon[25] Tricholoma caligatum (en) Tricholome guêtré[18] Bon Bon[18] Tricholoma cingulatum Tricholome ceinturé Bon Bon[27] Tricholoma pardinum[5] Tricholoma columbetta Tricholome colombette Bon Bon[21] Amanita phalloides[5] Amanita verna[5] Amanita virosa[5] Tricholoma matsutake Tricholome Matsutake[7] Excellent Excellent[31] Tricholoma orirubens Tricholome à marge rouge[5] Bon Bon[27] Tricholoma pardinum[5] Tricholoma populinum (en) Tricholome des peupliers Médiocre Médiocre[27] Tricholoma scalpturatum Tricholome gravé Bon Bon[21] Tricholoma pardinum[5] Tuber borchii (it) Truffe blanche commune[7] Inconnu Tuber mesentericum Truffe mésentérique[7] Bon Bon[27] Tuber uncinatum Truffe de bourgogne Excellent Excellent[27] Volvopluteus gloiocephalus[syn 58] Volvaire gluante Médiocre Médiocre[21] Oui[22] Amanita phalloides[5] Wolfiporia extensa Pachyme[8] Inconnu Oui[14] Seul le sclérote est comestible[8]. Xerocomellus chrysenteron[syn 59] Bolet à chair jaune Médiocre Médiocre[21] Autres espèces citées au Québec Le tableau ci-dessous reprend les champignons comestibles seulement cités par la liste québéquoise présentée plus-haut. Plusieurs de ces espèces ne poussent qu'en Amérique du Nord et ne sont pas connues en Europe.

Image Nom scientifique Nom en français Intérêt Cultivé Médicinal Précautions Risques de confusion Agaricus abruptibulbus (en) Agaric à pied bulbeux[18] Bon Bon[28] Agaricus vaporarius (lv) Agaric fumé[9] Inconnu Albatrellus confluens (en)[syn 60] Polypore confluent[9] Bon Bon[18] Oui[14] Amanita crocea Amanite safran Bon Bon[23] Toxique cru[23]. Amanita jacksonii Amanite de Jackson[9] Excellent Excellent (médiocre ?)[28] Amanita sinicoflava (en) Amanite jaune paille[9] Inconnu Amanita wellsii (en) Amanite de Wells[9] Inconnu Armillaria sinapina[syn 61] Armillaire moutarde[9] Inconnu À consommer encore en bouton et bien cuit[18].

Baorangia bicolor[syn 62] Bolet bicolore[9] Excellent Excellent[28] Peut provoquer des troubles digestifs chez certaines personnes, surtout s'il n'est pas suffisamment cuit[28]. Boletus pallidus Bolet pâle[9] Inconnu Boletus separans[syn 63] Cèpe pourpré[18] Excellent Excellent[18] Boletus speciosus (it) Bolet magnifique[9] Inconnu Boletus subcaerulescens Cèpe à pores bleuissants[18] Excellent Excellent[18] Boletus variipes Bolet à pied variable[9] Excellent Excellent[18] Bonomyces sinopicus (it)[syn 64] Clitocybe terre cuite Médiocre Médiocre[25] Calvatia cyathiformis (en) Vesse-de-loup en coupe[9] Bon Bon[18] Comestible lorsque la glèbe est blanche et homogène[18]. Cantharellus ignicolor (sv)[syn 65] Chanterelle couleur de flamme[9] Bon Bon[18] Cantharellula umbonata (en) Fausse-chanterelle des bruyères Bon Bon[18] À consommer jeune et frais[18]. Cantharellus appalachiensis (en) Chanterelle des Appalaches[9] Excellent Excellent[18] Cantharellus cinnabarinus (en) Chanterelle cinnabre[9] Bon Bon[25] Cantharellus minor (en) Chanterelle mineure[9] Inconnu Catathelasma ventricosum (sv)[syn 66] Armillaire ventru[9] Bon Bon[18] Clavariadelphus truncatus Clavaire tronquée Médiocre Médiocre[24] Le mannitol qu'elle contient peut avoir des effets laxatifs si consommé en grandes quantités[18]. Clitocybe squamulosa (sv)[syn 67] Clitocybe squamuleux[9] Bon Bon[18] Clitopilus abortivus (en)[syn 68] Entolome abortif[18] Bon Bon[18] Oui[14] Avec précaution[18] Cortinarius violaceus Cortinaire violet[9] Médiocre Médiocre[24] Craterellus fallax (en) Fausse corne d'abondance[18] Excellent Excellent[18] Craterellus foetidus Craterelle odorante[18] Excellent Excellent[18] Flammula alnicola (ru)[syn 69] Pholiote des aulnes[18] Inconnu Gomphidius subroseus Gomphide rosâtre[9] Inconnu Harrya chromipes (en)[syn 70] Bolet à pied jaune vif[18] Bon Bon[18] Hericium americanum (en) Hydne d'Amérique[9] Excellent Excellent[18] À consommer jeune[18]. Hericium coralloides (en) Hydne corail[9] Excellent Excellent[18] Oui[22] À consommer jeune[18]. Humidicutis marginata (en)[syn 71] Hygrophore à lames marginées[18] Médiocre Médiocre[18] Hydnum umbilicatum (en) Hydne ombiliqué[9] Bon Bon[28] Hygrocybe chlorophana (en) Hygrophore jaunissant[18] Médiocre Médiocre[18] Hygrocybe coccinea Hygrophore écarlate[18] Médiocre Médiocre[24] Hygrophorus agathosmus Hygrophore à odeur agréable[9] Médiocre Médiocre[18] Hygrophorus camarophyllus (en) Hygrophore à lames arquées[9] Médiocre Médiocre[18] Hygrophorus monticola Hygrophore des montagnes[9] Inconnu Hygrophorus olivaceoalbus (en) Hygrophore blanc olivâtre[9] Médiocre Médiocre[18] Hygrophorus speciosus (en) Hygrophore remarquable[9] Médiocre Médiocre[18] Hymenopellis furfuracea[syn 72] Collybie furfuracée[18] Inconnu Hypomyces lactifluorum[note 2] Dermatose des russules[9] Bon Bon[18] Inonotus obliquus Polypore oblique[9] Médiocre Médiocre[18] Oui[22] Oui[14] Laccaria ochropurpurea Laccaire ocre-pourpre[9] Bon Bon[18] Lacrymaria lacrymabunda[syn 73] Psathyrelle pleureuse[9] Inconnu À consommer avec précaution, ne pas confondre avec les espèces toxiques similaires[18]. Lactarius hygrophoroides (en)[syn 74] Lactaire hygrophore[9] Excellent Excellent[18] Lactarius indigo Lactaire indigo[9] Bon Bon[18] Lactarius paradoxus (en) Lactaire paradoxal[9] Inconnu Lactarius subpurpureus (ru) Lactaire pourpré[9] Inconnu Lactarius thyinos (en)[note 3] Lactaire saumon[18] Excellent Excellent[18] Lactifluus corrugis (en)[syn 75] Lactaire ridé[9] Excellent Excellent[18] Leccinum holopus Bolet blanc des marais Bon Bon[18] Leccinum insigne (en) Bolet insigne[9] Bon Bon[18] Leccinum insolens (en) Bolet insolite[9] Bon Bon[18] Leccinum piceinum (pl) Bolet des épinettes[9] Bon Bon[18] Leccinum rimulosum Bolet du bouleau gris[9] Inconnu Leccinum snellii (ru) Bolet de Snell[9] Bon Bon[18] Leucoagaricus americanus (en)[syn 76] Lépiote américaine[9] Bon Bon[18] À consommer avec précautions. Colore l'urine en jaune[18].

Lycoperdon flavotinctum Vesse-de-loup teintée de jaune[9] Inconnu Comestible lorsque la glèbe est blanche et homogène[18]. Macrolepiota prominens Lépiote élevée[9] Inconnu Neoalbatrellus caeruleoporus (es)[syn 77] Polypore à pores bleus[9] Inconnu À consommer bien cuit[18].

Neolecta irregularis Mitrule irrégulière[9] Inconnu Panellus serotinus (en)[syn 78] Panelle tardive Inconnu Oui[22] Coriace, parfois amer.

Enlever la pellicule et bien cuire.

Désordres gastriques rapportés[18]. Pholiota flammans (en) Pholiote enflammée[9] Inconnu Pholiota lenta (de) Pholiote glutineuse[9] Inconnu Pholiota spumosa (pl) Pholiote écumeuse[9] Inconnu Phylloporus leucomycelinus (en) Phyllopore à base blanche[9] Inconnu Phylloporus rhodoxanthus (en) Phyllopore à lames dorées[18] Inconnu Pleurocybella porrigens Pleurote étalé[9] Bon Bon[18] Oui[22] Pleurotus populinus (en) Pleurote du peuplier[9] Excellent Excellent[18] Polyporus squamosus[syn 79] Polypore écailleux Bon Bon[18] À consommer jeune[18]. Psathyrella candolleana Psathyrelle de De candolle Inconnu Retiboletus ornatipes (en)[syn 80] Bolet à pied orné[9] Bon Bon[18] Souvent trop amer pour être consommé[18]. Russula compacta Russule compacte[9] Bon Bon[18] Russula crustosa Russule croûteuse[9] Excellent Excellent[18] Russula mariae (ru) Russule de Marie[9] Bon Bon[18] Russula paludosa (en) Russule des marais Bon Bon[18] Russula peckii Russule de Peck[9] Bon Bon[18] Colore les aliments en rouge[18]. Sarcodon stereosarcinon (en) Hydne à pied court[9] Inconnu Suillus pictus[syn 81] Bolet peint[9] Inconnu Suillus salmonicolor (en) Bolet saumon[9] Bon Bon[18] Enlever la cuticule visqueuse[18]. Suillus tomentosus (en) Bolet tomenteux[9] Bon Bon[18] Tricholoma davisiae (en) Tricholome de Davis[9] Inconnu Tricholoma magnivelare (en) Tricholome à grand voile[18],[note 4] Bon Bon[18] Tricholomopsis rutilans Tricholome rutilant Médiocre Médiocre[30] Volvariella bombycina Volvaire soyeuse[9] Bon Bon[18] Oui[22] Xanthoconium affine (en) Bolet affiné[9] Bon Bon[18] Xerocomus hortonii (en)[syn 82] Bolet de Horton[9] Inconnu Comestibilité seulement citée dans la littérature mycologique Par la Société mycologique de France Le tableau ci-dessous reprend les champignons signalés comme comestibles par la Société mycologique de France qui n'ont pas été inclus dans les tableaux présentés plus haut[32]. Image Nom scientifique Nom en français Intérêt Remarques Morchella crassipes Morille à gros pied[27] Bon Bon[27] Ramaria aurea Clavaire dorée Bon Bon[21] Russula heterophylla Russule à lames fourchues Bon Bon[21] Par les Sociétés mycologiques d'autres pays Le tableau ci-dessous reprend les champignons signalés comme comestibles par des Sociétés mycologiques d'autres pays que la France. Image Nom scientifique Nom en français Intérêt Remarques Amanita ponderosa Amanite compacte Bon Bon[33] Espèce particulièrement prisée en Espagne sous le nom vernaculaire Gurumelo[33]. Comestibilité douteuse ou controversée Le tableau ci-dessous présente des espèces citées comme comestibles par une ou plusieurs sources, mais dont l'innocuité est mise en question, sans pour autant que des intoxications aient été rapportées. Image Nom scientifique Nom en français Intérêt Cultivé Médicinal Remarques Agaricus augustus Agaric impérial Douteux Douteux Oui[22] Excellent comestible selon certains auteurs[23], mais repris comme toxique par la Société mycologique de France[32]. Le champignon contient en effet de l'agaritine (en) (et autres dérivés de la phénylhydrazine) et a tendance à accumuler le cadmium, deux substances cancérogènes. La consommation de grands volumes est ainsi déconseillée[34]. Ampulloclitocybe clavipes (en)[syn 83] Clitocybe à pied en massue Douteux Douteux Comestible peu réputé, qui peut provoquer un syndrome de type coprinien s'il est consommé avec de l'alcool[28].

Armillaria solidipes[syn 84] Armillaire obscure Douteux Douteux Considéré comme comestible au Québec (à consommer encore en bouton et bien cuit)[18]. Plusieurs guides français recommandent cependant de le considérer comme toxique[23],[27].

Boletus subvelutipes (en) Bolet à pied velu[9] Douteux Douteux Jugé bon comestible, mais non recommandé car a pu provoquer des troubles gastro-intestinaux chez certaines personnes[28]. Chalciporus piperatus Bolet poivré Douteux Douteux Parfois indiqué comme comestible[9],[14], d'autres sources conseillent de le rejeter[26]. Peut éventuellement servir de condiment lorsque séché et réduit en poudre[18]. Chalciporus rubinellus (en) Bolet rubigineux[9] Douteux Douteux Non recommandé[18]. Coprinellus micaceus[syn 85] Coprin micacé Douteux Douteux Parfois indiqué comme comestible[9],[14], jugé plutôt médiocre[23].

Certaines sources conseillent de le rejeter[26]. La Société mycologique de France le liste comme toxique[32]. Comme pour Coprinopsis atramentaria, il est conseillé de ne pas l'associer avec de l'alcool[35]. Coprinopsis atramentaria[syn 86] Coprin noir d'encre Douteux Douteux Oui[14] L'espèce est un comestible moyen s'il est consommé seul, mais donne lieu à un syndrome dit coprinien (effet « Antabuse ») s'il est associé à l'alcool dans les 72 heures après ingestion[36]. Gyroporus castaneus Bolet châtain Douteux Douteux Bien qu'il soit considéré comme un comestible[9],[14] de choix[18] en Amérique du Nord, ce champignon aurait provoqué des intoxications assez sévères[21] (syndrome « résinoïdien[37] »). Toxique d'après la Société mycologique de France[32]. Lactarius helvus Lactaire à odeur de céleri Douteux Douteux Décrit comestible par certains auteurs en Amérique du Nord[18], mais comme toxique en Europe[32] (syndrome « résinoïdien[37] »).

Pholiota squarrosa Pholiote écailleuse[18] Douteux Douteux Considéré comme comestible par certaines sources[9],[14] et comme toxique par d'autres[18]. Serait suspecté d'avoir entraîner dans de rares case un syndrome coprinien, sans que la coprine n'ait été mise en évidence[38]. Strobilomyces strobilaceus[syn 87] Bolet pomme de pin Douteux Douteux Suspect[23], voire toxique[32]. Certaines sources le considèrent néanmoins comme comestible[9],[14], à l'état jeune[24]. Suillellus luridus[syn 88] Bolet blafard Douteux Douteux Champignon toxique cru[5]. Provoque des intoxications gastro-intestinales lorsque consommé avec l'alcool[21]. Toxicité reconnue Article détaillé : Liste de champignons toxiques. Le tableau ci-dessous présente des espèces citées comme comestibles par une ou plusieurs sources, mais pour lesquelles des cas d'intoxications ont été rapportés. Image Nom scientifique Nom en français Intérêt Cultivé Médicinal Remarques Armillaria mellea Armillaire couleur de miel Toxique Toxique[32] Oui[22] Oui[14] Bien que toujours signalé comme comestible en Suisse[7], en Belgique[8] et au Québec[9], ce champignon a été à l'origine de plusieurs cas d'intoxication qui ont donné lieu à un avis négatif de l'ANSES (France) en 2015[39].

Les troubles signalés sont des syndromes digestifs à latence courte à moyenne, sans que les substances à leur origine ne soient connues. Bien que certaines sources avancent que les risques seraient réduits si le champignon est consommé jeune et après cuisson prolongée[27],[18], des cas d'intoxication ont été enregistrés après cuisson[39]. Suillus granulatus Bolet granulé Toxique Toxique[32] Tricholoma equestre Tricholome équestre Toxique Toxique[32] Cette espèce a longtemps été considérée comme un excellent comestible, mais une étude publiée en 2001[40] a rapporté 12 cas (dont trois décès) de rhabdomyolyse survenue environ une semaine après l'ingestion répétée du champignon. Depuis, de nombreux pays d'Europe occidentale ont décidé de la considérer comme toxique. La question de sa comestibilité reste cependant débattue et ne fait pas l'objet d'un consensus scientifique clair[41]. Notes et références Notes ↑ Lactarius thyinos est peut-être un synonyme. ↑ Il s'agit d'un parasite qui rend son hôte, Russula brevipes, plus intéressant pour la table. Non parasitée, cette russule est un comestible médiocre. ↑ Peut-être un synonyme de Lactarius salmonicolor. ↑ Également présenté et vendu comme Matsutake, il s'agit d'une espèce différente de Tricholoma matsutake. Synonymes Certaines espèces sont citées dans les références ci-dessous sous d'autres noms, considérés comme synonymes : ↑ syn. Lentinus edodes. ↑ syn.

Pleurotus salmoneostramineus. ↑ syn. Auricularia auricula, Hirneola auricula-judae. ↑ syn. Collybia velutipes. ↑ syn. Volvaria volvacea, Volvariella esculenta. ↑ syn. Hypsizigus tessulatus, Hypsizygus marmoreus. ↑ syn. Lyophyllum ulmarium, Pleurotus ulmarius. ↑ syn. Pholiota nameko. ↑ syn. Agaricus haemorrhoidarius.

↑ syn. Agaricus blazei. ↑ syn. Agaricus macrosporus, Agaricus albertii. ↑ syn. Boletus appendiculatus. ↑ syn. Langermannia gigantea. ↑ syn. Craterellus cinereus. ↑ syn.Craterellus lutescens, Cantharellus aurora. ↑ syn. Craterellus tubaeformis, Cantharellus tubiformis. ↑ syn. Macrolepiota rhacodes, Macrolepiota rachodes. ↑ syn. Rozites caperatus, Rozites caperata. ↑ syn. Cortinarius pseudopraestans.

↑ syn. Camarophyllus pratensis, Hygrocybe pratensis. ↑ syn. Agrocybe aegerita, Agrocybe cylindracea. ↑ syn. Xerocomus badius. ↑ syn. Clitocybe geotropa. ↑ syn. Clitocybe gibba. ↑ syn. Pholiota mutabilis. ↑ syn. Laccaria amethystea. ↑ syn. Laetiporus sulfureus. ↑ syn. Leccinum quercinum. ↑ syn. Leccinum carpini. ↑ syn. Leccinum floccopus, Leccinum atrostipitatum. ↑ syn. Lepista inversa. ↑ syn. Lepista saeva. ↑ syn.

Lepista tarda. ↑ syn. Lycoperdon piriforme. ↑ syn. Morchella semilibera, Morchella gigas ↑ syn. Morchella conica. ↑ syn. Boletus luridiformis et Boletus erythropus. ↑ syn. Dendropolyporus umbellatus, Grifola umbellata, Cladomeris umbellata. ↑ syn. Verpa bohemica. ↑ syn. Russula variata. ↑ syn. Sarcodon squamosus. ↑ syn. Tricholoma squarrulosum (variété). ↑ syn. Boletus subtomentosus. ↑ syn. Agaricus nivescens. ↑ syn. Boletus pseudoregius. ↑ syn. Lycoperdon utriforme, Handkea utriformis. ↑ syn. Craterellus ianthinoxanthus.

↑ syn. Craterellus melanoxeros. ↑ syn. Camarophyllus virgineus, Cuphophyllus niveus, Camarophyllus niveus. ↑ syn. Entoloma aprilis. ↑ syn. Rhodophyllus clypeatus. ↑ syn. Tremiscus helvelloides. ↑ syn. Lepista luscina. ↑ syn. Lepiota mastoidea. ↑ syn. Craterellus sinuosus. ↑ syn. Russula aurata. ↑ syn. Boletus queletii. ↑ syn. Volvariella gloiocephala, Volvariella speciosa.

↑ syn. Xerocomus chrysenteron. ↑ syn. Albatrellopsis confluens. ↑ syn. Armillaria sinapica. ↑ syn. Boletus bicolor.

↑ syn. Xanthoconium separans.

↑ syn. Clitocybe sinopica. ↑ syn. Craterellus ignicolor. ↑ syn. Catathelasma ventricosa. ↑ syn. Infundibulicybe squamulosa. ↑ syn. Entoloma abortivum.

↑ syn. Pholiota alnicola, Pholiota malicola. ↑ syn. Harrya chromapes, Tylopilus chromapes, Leccinum chromapes. ↑ syn. Hygrocybe marginata. ↑ syn. Xerula furfuracea. ↑ syn. Psathyrella lacrymabunda. ↑ syn. Lactifluus hygrophoroides. ↑ syn. Lactarius corrugis. ↑ syn. Lepiota americana. ↑ syn. Albatrellus caeruleoporus. ↑ syn. Sarcomyxa serotina.

↑ syn. Cerioporus squamosus. ↑ syn. Boletus ornatipes. ↑ syn. Suillus spraguei. ↑ syn. Boletus hortonii. ↑ syn. Clitocybe clavipes.

↑ syn. Armillaria ostoyae. ↑ syn. Coprinus micaceus.

↑ syn. Coprinus atramentarius. ↑ syn. Strobilomyces floccopus. ↑ syn. Boletus luridus. Références ↑ Jean-Mary Couderc, « Données nouvelles sur les champignons supérieurs toxiques », Mémoire de l'Académie des Sciences, Art et Belles Lettres de Touraine, t. 21, 2008, p. 155 (lire en ligne). ↑ Pollution notamment aux alentours des villes et dans les espaces cultivés, ou aux abords des routes. ↑ Aurélie Roux, Intoxications par les champignons réputés comestibles, Sciences pharmaceutiques, 2008, p.18 ↑ « Ainsi, le nom « petit-gris » désigne, selon les régions, des champignons radicalement différents. Et que dire de la Gyromitre comestible (Gyromitra esculenta) qui est... mortelle! » Cf Guillaume Eyssartier, Les 50 règles d'or du cueilleur de champignons, Larousse, 2018, p. 34 ↑ a b c d e f g h i j k l m n o p q r s t u v w x y z aa ab ac ad ae af ag ah ai aj ak al am an ao ap aq ar as at au av aw ax ay az ba bb bc bd be bf bg bh bi bj bk bl bm bn bo bp bq br bs bt bu bv bw bx by bz ca cb cc cd ce cf cg ch ci cj ck cl cm cn co cp cq cr cs ct cu cv cw cx et cy ANSES 2017. ↑ Décret n°2012-129, art. 6. ↑ a b c d e f g h i j k l m n o et p DFI 2016. ↑ a b c d e et f Arrêté royal 2017. ↑ a b c d e f g h i j k l m n o p q r s t u v w x y z aa ab ac ad ae af ag ah ai aj ak al am an ao ap aq ar as at au av aw ax ay az ba bb bc bd be bf bg bh bi bj bk bl bm bn bo bp bq br bs bt bu et bv Champignons du Québec 2018, annexe 4. ↑ Mycofrance 2020, « Les noms français des champignons ».

↑ Royse, Baars et Tan 2017, figure 2.4. ↑ a b c d e f g h i j k l et m Kalač 2016, appendix II. ↑ a b c d e f et g Chang, Buswell et Miles 1993, chap. 1. ↑ a b c d e f g h i j k l m n o p q r s t u v w x y z aa ab ac ad ae af ag ah ai aj ak al am an ao et ap Boa 2006, annexe 3. ↑ a b c d e f g h i j k l m n o p q r s t u v w x y z aa ab ac ad ae af ag ah ai aj ak al am an et ao Kalač 2016, chap. 2. ↑ a b c d e f et g Chang et Miles 2004, chap. 11. ↑ a b c d e et f Chang et Miles 2004, chap. 2. ↑ a b c d e f g h i j k l m n o p q r s t u v w x y z aa ab ac ad ae af ag ah ai aj ak al am an ao ap aq ar as at au av aw ax ay az ba bb bc bd be bf bg bh bi bj bk bl bm bn bo bp bq br bs bt bu bv bw bx by bz ca cb cc cd ce cf cg ch ci cj ck cl cm cn co cp cq cr cs ct cu cv cw cx cy et cz Mycoquébec 2020. ↑ a b c d et e Chang, Buswell et Miles 1993, chap. 15. ↑ Ferreira, Fernandes et Heleno 2017. ↑ a b c d e f g h i j k l m n o p q r s t u v w x y z aa ab ac ad ae af ag ah ai aj ak al am an ao ap aq ar as at au av aw ax ay az ba bb bc bd be bf bg bh bi bj bk bl bm bn bo bp bq br bs bt bu bv bw bx by bz ca cb cc cd ce cf cg ch ci cj ck cl cm cn co cp cq cr cs ct cu cv cw cx cy cz da db dc dd de df dg dh di dj dk dl dm dn do dp dq dr ds dt du dv dw dx dy dz ea eb ec ed ee ef eg eh et ei Eyssartier et Roux 2017. ↑ a b c d e f g h i j k l m n o p q r s t u v w x y z aa ab ac ad et ae Boa 2006, annexe 4. ↑ a b c d e f g h i j k l m et n Chaumeton 2008. ↑ a b c d e f g h et i Deconchat et Polèse 2002. ↑ a b c et d MycoDB 2020. ↑ a b c d et e Le guide des champignons 2020. ↑ a b c d e f g h i j k l m n o p q r s t et u Lamaison et Polèse 2005. ↑ a b c d e f g et h Lamoureux et Sicard 2005. ↑ a b et c Polèse 2007. ↑ a b et c L'Atlas des champignons 2020. ↑ Chang et Miles 2004, p. 207-208. ↑ a b c d e f g h et i Mycofrance 2020, « Champignons toxiques et comestibles ». ↑ a et b (es) A.Daza, G.Moreno, C.Santamaría, L.Romero de la Osa, M.Bernedo & J.L.Manjón, « Amanita ponderosa "gurumelo", un hongo a estudiar por su interés gastronómico-silvícola en Andalucía », Boletín de la Sociedad micologica de Madrid, vol. 27, 2003 ↑ Gry et Andersson 2014, Agaricus augustus Fr. (A. perrarus Schulzer), p. 31-36. ↑ « Coprin micacé », sur Carpophore.ch (consulté le 8 juin 2020). ↑ « Coprin noir d'encre (Coprinus atramentarius) », sur site web du Centre Antipoisons (Belgique), 2020 (consulté le 30 janvier 2020). ↑ a et b Saviuc 2013, p. 127. ↑ Saviuc 2013, p. 129. ↑ a et b Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses), Avis relatif à l'évaluation des risques liés à la consommation des champignons dénommés Suillus granulatus, Russula olivacea et Armillaria mellea, Maisons-Alfort, 29 juillet 2015, 11 p. (lire en ligne). ↑ (en) Regis Bedry, Isabelle Baudrimont, Gerard Deffieux, Edmond E. Creppy et al., « Wild-Mushroom Intoxication as a Cause of Rhabdomyolysis », New England Journal of Medicine, vol. 345, no 11, 13 septembre 2001, p. 798–802 (ISSN 0028-4793 et 1533-4406, DOI 10.1056/NEJMoa010581, lire en ligne, consulté le 29 janvier 2020). ↑ (en) Piotr Rzymski et Piotr Klimaszyk, « Is the Yellow Knight Mushroom Edible or Not? A Systematic Review and Critical Viewpoints on the Toxicity of Tricholoma equestre: Critical view on T. equestre toxicity... », Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety, vol. 17, no 5, septembre 2018, p. 1309–1324 (DOI 10.1111/1541-4337.12374, lire en ligne, consulté le 29 janvier 2020). Bibliographie Textes légaux et recommandations sanitaires Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses), Avis relatif à une demande d'avis lié à un projet d'arrêté relatif aux variétés comestibles de champignons de culture et sauvages, Maisons-Alfort, 4 avril 2017, 38 p. (lire en ligne). France. « Décret n° 2012-129 du 30 janvier 2012 relatif à la mise sur le marché des truffes et des denrées alimentaires en contenant ». (version en vigueur : 1 juillet 2016) [lire en ligne]. Suisse.

« Ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires d'origine végétale, les champignons et le sel comestible ». (version en vigueur : 16 décembre 2016) [lire en ligne] Belgique. « Arrêté royal du 29 août 1997 relatif à la fabrication et au commerce de denrées alimentaires composées ou contenant des plantes ou préparations de plantes ». (version en vigueur : 24 janvier 2017) [lire en ligne]. Patrick Lupien (Coordonnateur), Champignons du Québec : qualité, salubrité, sécurité et traçabilité : règlementation touchant le secteur des champignons forestiers et de spécialité : cueillette - conditionnement - vente - tourisme - consommation, Trois-Rivières, Filière mycologique de la Mauricie – Syndicat des producteurs de bois de la Mauricie, 2018, 131 p. (ISBN 978-2-9808585-5-0 et 2-9808585-5-2, OCLC 1088611134, présentation en ligne) Ouvrages généraux (a) Eric Boa, Champignons comestibles sauvages : vue d'ensemble sur leurs utilisations et leur importance pour les populations, t. 17, Rome, Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture, coll. « Produits forestiers non ligneux », 2006, 157 p. (ISBN 92-5-205157-0 et 978-92-5-205157-2, OCLC 181335189, lire en ligne), « Une liste mondiale des champignons sauvages utilisés comme aliments, reconnus pour être comestibles ou ayant des propriétés médicinales ». (b) Eric Boa, Champignons comestibles sauvages : vue d'ensemble sur leurs utilisations et leur importance pour les populations, t. 17, Rome, Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture, coll. « Produits forestiers non ligneux », 2006, 157 p. (ISBN 92-5-205157-0 et 978-92-5-205157-2, OCLC 181335189, lire en ligne), « Les champignons comestibles et médicinaux pouvant être cultivés ». (en) Jørn Gry, Christer Andersson, Lulu Krüger, Birgitte Lyrån, Laila Jensvoll, Niina Matilainen, Annika Nurttila, Grímur Olafsson et Bente Fabech, Mushrooms traded as food, vol. II, t. 1, Copenhague, Nordic Council of Ministers, 3 septembre 2012, 118 p. (ISBN 978-92-893-2383-3, DOI 10.6027/tn2012-543, lire en ligne). (en) Jørn Gry et Christer Andersson, Mushrooms traded as food, vol. II, t. 2, Copenhague, Nordic Council of Ministers, 10 juillet 2014, 471 p. (ISBN 978-92-893-2705-3, DOI 10.6027/tn2014-507, lire en ligne). (en) Daniel J. Royse, Johan Baars et Qi Tan, « Current Overview of Mushroom Production in the World », dans Diego Cunha Zied et Arturo Pardo-Giménez, Edible and medicinal mushrooms : technology and applications, John Wiley & Sons, 2017, 592 p. (ISBN 978-1-119-14942-2, OCLC 971615663, lire en ligne), p. 5-13. (en) Isabel C.F.R Ferreira, Ângela Fernandes et Sandrina A. Heleno, chap. 21 « Chemical, Nutritional, and Bioactive Potential of Mushrooms », dans Diego Cunha Zied et Arturo Pardo-Giménez, Edible and medicinal mushrooms : technology and applications, Chichester, John Wiley & Sons, 2017, 592 p.

(ISBN 978-1-119-14942-2, OCLC 971615663, lire en ligne), p. 455-502. (en) Pavel Kalač, Edible Mushrooms : Chemical Composition and Nutritional Value, Academic Press, 2016, 236 p. (ISBN 978-0-12-804502-2 et 0-12-804502-7, OCLC 936379304, lire en ligne). (en) Shu-ting Chang et Philip G. Miles, Mushrooms : cultivation, nutritional value,

medicinal effect, and environmental impact, CRC Press, 2004, 480 p.
(ISBN 0-203-49208-0 et 978-0-203-49208-6, OCLC 57205166, lire en ligne). (en) Shu-ting Chang, John A.
Buswell et Philip G.
Miles, Genetics and breeding of edible mushrooms, Gordon and Breach, 1993, 329 p. (ISBN 978-0-203-75368-2, 0-203-75368-2 et 978-1-351-44572-6, OCLC 1100118736, lire en ligne). Philippe Saviuc, chap. 4 « Intoxications par les champignons supérieurs », dans Christian Ripert, Mycologie médicale, Paris, Lavoisier, 2013, 750 p. (ISBN 978-2-7430-6488-4, OCLC 948185240, lire en ligne). Guides de terrain Guillaume Eyssartier et Pierre Roux, L'indispensable guide du cueilleur de champignons, Belin, 2017, 355 p. Jean-Louis Lamaison et Jean-Marie Polèse, Encyclopédie visuelle des champignons, Paris, Artémis, 2005, 383 p. (ISBN 2-84416-399-8 et 978-2-84416-399-8, OCLC 420280993, lire en ligne). Hervé Chaumeton, Mini-guide encyclopédique des champignons, Paris, Artémis éd, 2008, 319 p. (ISBN 978-2-84416-759-0 et 2-84416-759-4, OCLC 471025867, lire en ligne). Christian Deconchat et Jean-Marie Polèse, Champignons : l'encyclopédie, Paris, Artémis Éditions, 2002, 607 p. (ISBN 2-84416-145-6 et 978-2-84416-145-1, OCLC 424011070, lire en ligne). Yves Lamoureux et Matthieu Sicard, Connaître, cueillir et cuisiner les champignons sauvages du Québec, Fides, 2005, 365 p. (ISBN 2-7621-2617-7 et 978-2-7621-2617-4, OCLC 58053351, lire en ligne). Jean-Marie Polèse, Champignons de France, Paris, Artémis, 2007, 159 p. (ISBN 978-2-84416-303-5 et 2-84416-303-3, OCLC 470921134, lire en ligne). Bases de données en ligne Société mycologique de France, « Les noms français des champignons », sur Mycofrance.fr (consulté le 22 janvier 2020). Société mycologique de France, « Champignons toxiques et comestibles », sur Mycofrance.fr (consulté le 5 février 2020).. « Liste alphabétique des espèces », sur Mycoquébec.org (consulté le 27 janvier 2020). « Liste des champignons », sur MycoDB.fr (consulté le 22 janvier 2020). « Le guide des champignons », sur guidedeschampignons.com, 2017 (consulté le 22 janvier 2020). « L'Atlas des champignons », sur atlas-des-champignons.com (consulté le 23 janvier 2020). Jérôme Degreef et André De Kesel, « The Edible Fungi of Tropical Africa annotated database », 2017 (consulté le 12 mars 2020) Articles connexes Champignon médicinal Catégorie:Champignon comestible Portail de la mycologie Alimentation et gastronomie Ce document provient de « .
Quelques champignons comestibles Vous souhaitez connaître les principaux champignons comestibles ? Qu’ils poussent dans les bois, dans les prés ou sur les arbres, on vous dit tout ! Découvrez les principaux champignons comestibles que vous devez connaître ! Quelques champignons comestibles Il n’y a pas de moyen rapide d’évaluer la comestibilité d’un champignon ! L’unique moyen de savoir si un champignon est comestible est de le reconnaître, de l’identifier ! Cette identification sera ensuite associée à une comestibilité. Mais comment reconnaître un champignon comestible ? Pour cela, il faut utiliser une série de critères qui vont porter sur l’aspect visuel du champignon, sur ses changements de couleur, sur son odeur et son goût. Ainsi, comme pour tous les champignons, il faut d’abord correctement identifier un champignon, et une fois cette identification faite, on pourra facilement savoir si celui-ci est comestible, car il y aura bien souvent un consensus admis sur la comestibilité de chaque champignon. (excellent comestible, bon comestible, comestible médiocre, toxique, mortel…) Par exemple, si vous avez identifié le cèpe de Bordeaux (Boletus edulis), alors il est admis par la communauté scientifique que ce champignon est bel et bien comestible. Par ailleurs, si vous souhaitez trouver les meilleurs coins à champignons près de chez vous, découvrez nos cartes régionales ici. Vous trouverez ci-dessous une liste non-exhaustive mais largement suffisante pour un cueilleur débutant ou confirmé ! Cette liste est classé par ordre alphabétique sur les dénominations latines de chaque champignon. Attention, pour garantir la comestibilité de ces champignons il convient de bien les conserver et de bien les faire cuire ! Oronge – Amanite des Césars – Amanita caesarea Golmotte – Amanite rougissante – Amanita rubescens Cèpe bronzé – Boletus aereus Cèpe de Bordeaux – Boletus edulis Cèpe des pins – Boletus pinophilus Cèpe d’été – Boletus reticulatus Bolet appendiculé – Butyriboletus appendiculatus Girolle blanche – Cantharellus alborufescens Girolle améthyste – Cantharellus amethysteus Girolle commune – Cantharellus cibarius Girolle ferrugineuse – Cantharellus ferruginascens Girolle abricot – Cantharellus friesii Girolle pruineuse – Cantharellus pallens Clitocybe odorant – Clitocybe odora Meunier – Clitopile petite prune – Clitopilus prunulus Cortinaire remarquable – Cortinarius praestans Chanterelle cendrée – Craterellus cinereus Trompette de la mort – Craterellus cornucopioides Chanterelle jaune – Craterellus lutescens Chanterelle sinueuse – Craterellus sinuosus Chanterelle en tube – Craterellus tubaeformis Pézize veinée – Disciotis venosa Gomphide glutineux – Gomphidius glutinosus Chanterelle violette – Gomphus clavatus Pied de mouton – Hydnum repandum Pied de mouton roussissant – Hydnum rufescens Fausse-girolle – Hygrophoropsis aurantiaca Hygrophore de mars – Hygrophorus marzuolus Bolet bai – Imleria badia Laccaire améthyste – Laccaria amethystina Lactaire délicieux – Lactarius deliciosus Lactaire sanguin – Lactarius sanguifluus Lactaire semi-sanguin – Lactarius semisanguifluus Lactaire vineux – Lactarius vinosus Polypore soufré – Laetiporus sulphureus Bolet craquelé – Leccinellum crocipodium Bolet rude des charmes – Leccinellum pseudoscabrum Bolet des chênes – Bolet orangé – Leccinum aurantiacum Bolet rude des trembles – Leccinum duriusculum Lépiste pied-bleu – Lepista nuda Vesse-de-loup perlée – Lycoperdon perlatum Lépiote élevée – Macrolepiota procera Morilles – Morchella spp. Bolet à pied rouge – Neoboletus luridiformis Russule verdoyante – Russula virescens Sparassis crépu – Sparassis crispa Bolet blafard – Suillellus luridus Bolet jaune – Suillus luteus Tricholome prétentieux – Tricholoma portentosum Tricholome terreux – Tricholoma terreum Truffe d’été – Tuber aestivum Truffe d’hiver – Tuber brumale Truffe blanche – Tuber magnatum Truffe du Périgord – Tuber melanosporum Truffe de Bourgogne – Tuber uncinatum Verpe de Bohème – Verpa bohemica Verpe en forme de dé – Verpa conica Rosé des prés – Agaric champêtre – Agaricus campestris Tricholome de la Saint-Georges – Calocybe gambosa Vesse-de-loup géante – Calvatia gigantea Coprin chevelu – Coprinus comatus Marasme des Oréades – Marasmius oreades Oreille-de-Judas – Auricularia auricula-judae Langue de bœuf – Fistuline hépatique – Fistulina hepatica Collybie à pied velouté – Flammulina velutipes Polypore en touffe – Grifola frondosa Pholiote changeante – Kuehneromyces mutabilis Pleurote du panicaut – Pleurotus eryngii Pleurote en huître – Pleurotus ostreatus Pleurote pulmonaire – Pleurotus pulmonarius Vous voulez savoir directement où chercher les principaux champignons comestibles ?
Que vous soyez débutant ou expert, vous allez trouver les meilleurs coins ! Découvrez nos cartes régionales des champignons ici !