



BOLET CÈPE OU CÈPE D'AMÉRIQUE (*BOLETUS AFF. EDULIS*)

Champignon robuste à chair blanche, avec un chapeau convexe (6 à 20 cm) de couleur brunâtre plus ou moins foncé. Les tubes, de couleur blanche à jaunâtre ou verdâtre en vieillissant, se détachent facilement du chapeau. Le pied (8 à 15 cm) est renflé à la base et orné de réticules (réseau d'alvéoles) blanchâtres.

Habitat : Forêt de conifères. Préférence pour les plantations d'épinettes blanches et de Norvège.

Récolte : Juillet à septembre. Retourner fréquemment (2-3 jours) sur les sites pour récolter les jeunes sujets avant qu'ils ne soient infestés par les larves. Pousse en groupe ou en solitaire.

Confusion possible : Avec le **Bolet amer** (*Tylopilus felleus*), une espèce au goût amer, mais non toxique. Les tubes du bolet amer sont teintés de rose à maturité, et brunissent au toucher. Les réticules sur son pied sont brunâtres alors que ceux du cèpe sont plus pâles. Son chapeau est plutôt plat.

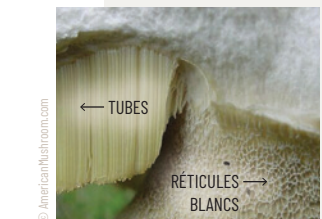


LACTAIRE DES ÉPINETTES (*LACTARIUS DETERRIMUS*) ET LACTAIRE SAUMONÉ OU LACTAIRE DU THUYA (*LACTARIUS THYINOS*)

Chapeau (3-10 cm), lamelles et pied de couleur orangée. En cassant la chair, on voit apparaître un lait orange : celui du lactaire des épinettes verdit au contact de l'air, contrairement au lait du lactaire saumoné, qui demeure orange vif. La chair du lactaire des épinettes tourne légèrement au vert à maturité.

Habitat : Sous les sapins et les épinettes et en forêt mixte.

Récolte : Août et septembre. Pousse seul ou en groupe.



Bolet amer (*Tylopilus felleus*)



PIED-DE-MOUTON OU HYDNE SINUEUX (*HYDNUM REPANDUM*)

Chapeau (3 à 8 cm) et pied de blanc à orangé ou rosé, à marge sinueuse. Aiguillons décourants et fragiles, friables. Chair cassante.

Habitat : Dans les forêts de conifères ou les forêts mixtes, souvent sous les sapins.

Récolte : Juillet à septembre. Solitaire ou en groupe.



BOLET DES ÉPINETTES (*LECCINUM PICEINUM*) ET BOLET ORANGÉ (*LECCINUM AURANTIACUM*)

Chapeau convexe (5-15 cm), rouge ou brun rougeâtre pour le bolet des épinettes, et plus orangé pour le bolet orangé. Pied couvert de rugosités brunes ou noirâtres. Chair blanche qui noircit à la coupe.

Habitat : Forêts de conifères, surtout d'épinettes. Le bolet orangé est souvent associé au Peuplier faux-tremble.

Récolte : De juillet à septembre. Isolé ou dispersé.



© Marie-Danièle Begon, Biopierre

© Marie-Danièle Begon, Biopierre

MORILLE NOIRE (*MORCHELLA ELATA*)

Champignon conique de couleur brune à noirâtre. Le chapeau creux (3 à 10 cm), constitué d'alvéoles, ressemble à une éponge. Le pied (3 à 10 cm) est creux, d'abord lisse puis granuleux.

Habitat : À l'orée des bois, sous les peupliers. En bordure de sentiers. Dans des sites de feux de forêt récents.

Récolte : Avril à juin.

Attention : Puisque la Morille est toxique lorsqu'elle est crue ou insuffisamment cuite, il est recommandé de la blanchir.

Confusion possible : La morille peut être confondue avec le **Gyromitre** (*Gyromitra sp.*), qui est toxique. Le gyromitre est une espèce printanière dont le chapeau est de forme irrégulière, qui rappelle un cerveau.



Gyromitre (*Gyromitra sp.*)

le KAMOURASKA mycologique

Au Kamouraska, le mycodéveloppement est une priorité régionale. Il s'agit d'une prise de position innovante, concertée et prometteuse pour la vitalisation de la région.

Pour en savoir plus sur les expériences mycotouristiques offertes, les produits ou encore le soutien offert aux entreprises mycologiques, visitez le www.mycokamouraska.com.

Le Kamouraska Mycologique

Festival des CHAMPIGNONS FORESTIERS DU KAMOURASKA

Ne manquez pas l'événement!
www.mycokamouraska.com
 FCFKamouraska

MERCI AUX PARTENAIRES

QUI ONT PERMIS LA CONCEPTION DE CETTE 2^E VERSION DU GUIDE

Kamouraska Mycologique	Groupement forestier
MRC de Kamouraska	Grand Portage
MAPAQ	SADC
	Biopierre

LE PETIT GUIDE

DES

CHAMPIGNONS COMESTIBLES DU KAMOURASKA

Photo de couverture : JHA Photographie

Conception et impression : base132.com

Le Kamouraska Mycologique est fier de vous inviter à découvrir les champignons forestiers comestibles de la région.

www.mycokamouraska.com

L'ABC DE LA CUEILLETTE

MATÉRIEL

- > Panier en osier ou glacière, pour la récolte
- > Sac en papier brun et crayon, pour isoler les spécimens inconnus
- > Couteau
- > Brosse (à dent ou à poil dur) ou pinceau, pour nettoyer les champignons sur place
- > Sifflet, boussole, GPS, téléphone cellulaire et carte géographique, pour se repérer en forêt
- > Guide d'identification des champignons forestiers

CONSEIL

- > Installer l'application **Kamoù** sur votre cellulaire pour se repérer dans les sentiers et chemins de la MRC de Kamouraska.

PRÉCAUTIONS

- > Respectez les propriétés privées
- > Ne cueillez pas la totalité des champignons; récoltez les spécimens matures, en vous assurant de laisser minimalement 10 % du thalle
- > Ne récoltez pas les spécimens trop vieux, endommagés ou parasités et enlevez le plus de débris possible sur place
- > Évitez de creuser ou de remuer la terre pour cueillir un champignon; cela pourrait endommager son mycélium, c'est-à-dire la partie souterraine du champignon
- > Récoltez le champignon AVEC son pied, car plusieurs critères d'identification incluent les caractéristiques du pied
- > Portez attention aux activités de chasse sur le territoire (portez un dossard si nécessaire)
- > Ne mélangez jamais les différentes espèces de champignons récoltés, pour éviter la contamination. Recueillez chaque espèce dans des sacs de papier distincts
- > **Ne consommez jamais un champignon dont l'identification n'est pas certaine; au Québec, certaines espèces sont toxiques, voire mortelles**

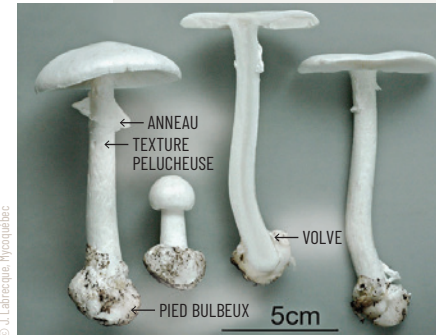
LES ESPÈCES DE CHAMPIGNONS COMESTIBLES DES FORÊTS DU KAMOURASKA

Les confusions possibles avec les espèces dangereuses sont décrites dans les sections suivantes du guide.



AMANITES VIREUSES (*AMANITA VIROSA*)

ATTENTION L'amanite vireuse est **TOXIQUE ET MORTELLE**. Ce champignon élancé (8-30 cm de hauteur) est entièrement blanc. Cette amanite se caractérise par la présence d'un anneau sous le chapeau, d'un pied bulbeux, d'une volve à la base du pied et par sa texture pelucheuse. On la retrouve dans les forêts mixtes, de la mi-août à la fin septembre.



CHANTERELLE EN TUBE (*CANTHARELLUS TUBAEFORMIS*)

Petit champignon (2 à 8 cm) au chapeau brunâtre en entonnoir, perforé au centre et à marge enroulée. Plis violacés et décurrents (qui descendent sur le pied). Pied creux, jaune grisâtre ou jaune orangé.

Habitat : Pessières à mousse, forêts de conifères et milieux humides.

Récolte : Août à fin septembre. Les chanterelles en tube poussent en groupe.



CHANTERELLE COMMUNE (*CANTHARELLUS CIBARIUS*)

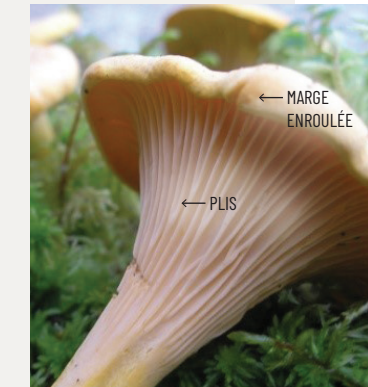
Champignon de couleur jaune d'œuf, à odeur et saveur fruitées. À maturité, son chapeau (2 à 13 cm) a une forme d'entonnoir et une marge enroulée. Les plis sous le chapeau sont décurrents (qui descendent sur le pied), jaune vif ou orangés. Le pied (3 à 8 cm), de la même couleur que le chapeau, s'amincit à la base.

Habitat : Forêt de conifères ou mixte. Souvent sous les sapins. On les retrouve surtout sur les versants sud, à faible pente.

Récolte : De juillet à octobre. Les chanterelles poussent aux mêmes endroits d'une année à l'autre, isolées ou en groupe plus ou moins épars.

Confusion possible : **Clitocybe lumineux** (*Omphalotus illudens*) : **TOXIQUE**.

Les clitocybes possèdent de vraies lamelles alors que la chanterelle possède des plis lamelliformes sous le chapeau. Le Clitocybe lumineux pousse en touffe sur du bois mort contrairement à la chanterelle, qui pousse de manière isolée, directement sur le sol forestier. On peut aussi confondre la Chanterelle commune avec le **Clitocybe orangé** (*Hygrophoropsis aurantiaca*), qu'on appelle aussi la fausse chanterelle et qui n'est pas toxique.



Clitocybe orangé (*Hygrophoropsis aurantiaca*)



DERMATOSE DES RUSSULES (*HYPOMYCES LACTIFLUORUM*)

Champignon parasite de la Russule à pied court (*Russula brevipes*), qui lui donne une couleur orangée et un aspect déformé, sans lamelle visible. Corps massif (15 à 35 cm). Odeur de poisson chez les sujets matures

Habitat : Forêt de conifères ou mixte. Souvent sous les sapins. En bordure de chemin.

Récolte : Août à septembre. Récolter quand le champignon est ferme et blanc à l'intérieur. Pousse en petits groupes dispersés. On repère facilement sa couleur orangée au sol.



ARMILLAIRE VENTRU (*CATATHELASMA VENTRICOSA*)

Champignon blanc massif dont le chapeau (6 à 20 cm), d'apparence parfois argentée, à lamelles longuement décurrentes, s'écaille à maturité. Muni d'un voile qui se transforme peu à peu en anneau arrivé à maturité. Son pied (7 à 15 cm), mince à la base, s'enfonce profondément dans le sol. Odeur de farine.

Habitat : Forêt de conifères. Préférence pour les plantations d'épinettes blanches et de Norvège.

Récolte : Août à septembre. Il pousse en groupe ou en solitaire.

Confusion possible : **ATTENTION** de ne pas confondre avec l'**amanite vireuse**, qui possède une volve et qui est beaucoup plus élancée que l'armillaire.



← ARMILLE