

## Autres espèces à potentiel commercial

### Bolet des épinettes

*Leccinum piceinum*

Chapeau brun orangé, pied couvert de rugosités, chair blanche qui noircit à la coupe. Croit souvent dans les forêts de conifères de juillet à septembre.

Photo : CEPAF



### Chanterelle en tube

*Cantharellus tubaeformis*

Petit champignon au chapeau brunâtre en entonnoir perforé au centre, plis violacés. Croit dans les pessières à mousse d'août à la fin septembre.

Photo : CEPAF



### Lactaire du thuya, Lactaire saumoné

*Lactarius thynos*

Chapeau, lamelles et pied orangés, lait orangé qui ne verdit pas. Solitaire ou en groupe, sous les sapins et les épinettes, d'août à septembre.

Photo : Marie-France Gévry



### Pied-de-mouton, Hydne sinueux

*Hydnum repandum*

Chapeau et pied de blanc à orangé. Chapeau creux à aiguillons fragiles. Solitaire ou en groupe, dans les forêts de sapins baumiers. Juillet à septembre.

Photo : Marie-France Gévry



### Trompette de la mort, Fausse corne d'abondance

*Craterellus fallax*

En forme de trompette, grisâtre à noirâtre, pied court et creux. Odeur fruitée, croit en groupe dans les bois de feuillus, de juillet à la fin août.

Photo : <http://elib.cs.berkeley.edu/photos/fungi>



*Dermatose des russules*

### Hypomyces lactifluorum Lobster Mushroom

#### Description

Champignon parasite du Russule à pied court\* qu'il recouvre entièrement. Il lui donne une couleur orangée et un aspect déformé, sans lamelles visibles. Odeur perceptible de poisson chez les sujets matures.

#### Habitat

Forêt de conifères et mixte, semble préférer les peuplements de sapins. On peut la retrouver en petits groupes dispersés.

#### Récolte

D'août à septembre. Laisser aux jeunes spécimens le temps d'arriver à maturité (environ une semaine). Le champignon doit être bien ferme. Couper près du sol ou sous terre. Tailler les parties noircies, véreuses ou dégradées et gratter la terre et les débris incrustés. S'assurer que le champignon est de couleur blanche à l'intérieur.

#### Confusion possible

Aucune confusion possible.



Photo : CEPAF



\*Russule à pied court (*Russula brevipes*)

Photo : CEPAF

## Espèces portant à confusion

### Amanite vireuse

*Amanita virosa*

**TOXIQUE ET MORTEL** Ce champignon blanc peut porter à confusion pour les débutants. Se caractérise par la présence d'un anneau sous le chapeau, d'une volve à la base du pied et par sa texture pelucheuse.

Photo : Marie-France Gévry



### Bolet amer

*Tylopilus felleus*

**INDIGESTE** Se confond avec le Bolet cèpe. Le Bolet amer se distingue par son chapeau plutôt plat, ses tubes qui deviennent rosés à maturité et brunissent au toucher. Son pied est orné de réticules brunâtres.

Photo : Marie-France Gévry



### Clitocybe lumineux

*Omphalotus illudens*

**TOXIQUE** Se confond avec la Chanterelle commune. Le Clitocybe se distingue grâce à sa grande taille, à sa façon de pousser en touffe sur du bois pourri ou sur des racines et à son chapeau parfois mamelonné.

Photo : <http://elib.cs.berkeley.edu/photos/fungi>



### Gyromitres

*Gyromitra sp.*

**TOXIQUE** Se confond avec la Morille noire. Les Gyromitres se distinguent par leurs chapeaux de forme irrégulière qui ressemblent à un cerveau. Le pied est bosselé et difforme. Il apparaît légèrement plus tôt que les Morilles.

Photo : <http://elib.cs.berkeley.edu/photos/fungi>



Les champignons du Québec à potentiel commercial



• Affaires municipales, des Régions et de l'Occupation du territoire  
• Institut de technologie agroalimentaire

Pour plus d'informations, consultez le site de l'ACCHF au [www.acchf.org](http://www.acchf.org).

www.camelladesign.ca



Chanterelle commune, Girolle, Chanterelle ciboire

Photo : CEPAF

**Cantharellus cibarius**  
Chanterelle

**Description**

Champignon de couleur jaune d'œuf, à odeur et à saveur plutôt fruitées. À maturité, son chapeau (2 à 13 cm) a une forme d'entonnoir. Les plis sous le chapeau sont décourants et le pied (3 à 8 cm) s'amincit à la base. Sporée jaunâtre.

**Habitat**

Forêt de conifères ou mixte, préférence pour les peuplements de sapins. On les retrouve surtout sur les versants sud, à faible pente, isolés ou en groupe plus ou moins épars.

**Récolte**

Cueillir de juillet à octobre. Laisser aux jeunes spécimens le temps d'arriver à maturité. Retourner régulièrement sur les sites (à chaque semaine) pour récolter les sujets matures. Les chanterelles poussent aux mêmes endroits d'année en année.

**Confusion possible**

On peut confondre la Chanterelle commune avec le Clitocybe lumineux (*Omphalotus illudens*), un champignon toxique. On peut cependant les distinguer rapidement : le clitocybe a de vraies lamelles alors que la chanterelle possède des plis.

**Description**

Champignon robuste à chair blanche, avec un chapeau (6 à 20 cm) de couleur brunâtre plus ou moins foncé. Les tubes, de couleur blanche à verdâtre en vieillissant, se détachent facilement du chapeau. Le pied (10 à 18 cm) est renflé à la base. Sporée brun olive.

**Habitat**

Forêt de conifères, préférence pour les plantations d'épinettes blanches et de Norvège. Le bolet pousse soit en groupe ou en solitaire.

**Récolte**

De juillet à septembre. Ce champignon à croissance rapide, est très apprécié par les rongeurs et les parasites. Retourner fréquemment sur les sites (tous les deux ou trois jours) et récolter les jeunes sujets avant qu'ils ne soient infestés par les larves. Couper le pied près du sol et vérifier à l'intérieur s'il y a des trous de larves.

**Confusion possible**

On peut confondre le Bolet cèpe avec le Bolet amer (*Tylopilus felleus*), qui est tout simplement immangeable, d'où son nom. Ce dernier, possède des réticulations brunes sur le pied et ses tubes deviennent rosés avec l'âge.

Bolet cèpe, Bolet comestible, Cèpe d'Amérique

**Boletus aff. edulis**  
King Bolete



Photo : Marie-France Gévry



Armillaire ventru et Armillaire guêtré

**Catathelasma ventricosa ou C.ventricosum**  
**Tricholoma caligatum**  
Swollen-stalked Cat et Sheathed Armillaria

**Description**

Champignon massif blanc (A. ventru) ou couleur café (A. guêtré), dont le chapeau (10 à 30 cm) à lamelles décourantes s'écaille à maturité. Il est muni d'un voile qui se transforme peu à peu en anneau arrivé à maturité. Son pied (5 à 12 cm), mince à la base, est profondément enfoncé dans le sol.

**Habitat**

Forêt de conifères, préférence pour les plantations d'épinettes. Il pousse en groupe ou en solitaire.

**Récolte**

D'août à octobre. Creuser pour ameublir le sol entourant le pied. En tenant délicatement le chapeau, couper le pied de façon à en laisser quelques pouces dans le sol (protection du mycélium). Enlever le plus de débris possible sur place.

**Confusion possible**

Comme il s'agit d'un champignon blanc, il faut être prudent pour ne pas le confondre avec les amanites blanches et mortelles. La présence d'une volve à la base du pied est un signe distinctif des amanites. Retirer le pied au complet pour le vérifier.

Morille noire, Morille de feu, Morille conique



Photo : Marie-France Gévry

**Description**

Champignon conique de couleur brun à noirâtre. Le chapeau creux (sommets 2 à 6 cm) constitué d'alvéoles ressemble à une éponge. Le pied (2,5 à 5 cm) est creux, d'abord lisse puis granuleux. Sporée crème.

**Habitat**

On retrouve la morille dans différents types d'habitat, soit à l'orée des bois sous les peupliers, dans des sentiers ou dans des sites de feux de forêt récents.

**Récolte**

Cette espèce est printanière contrairement aux autres. On peut la cueillir d'avril à juin. On coupe le pied à la base près du sol pour le cueillir. Enlever la terre, les débris végétaux et le sable. Toxique crue ou insuffisamment cuite.

**Confusion possible**

On peut confondre la Morille noire avec la Gyromitre (*Gyromitra* sp.), une espèce printanière toxique, même mortelle. La Gyromitre possède un chapeau en forme de cerveau, de forme irrégulière.