

# Société Mycologique du Sedanais

COMPTE RENDU DE L'EXPOSITION A STENAY des 12 et 13 octobre 2024



[Retour](#)

Photos en fin de liste

Lieu : Taverne du Musée de la Bière à Stenay

Conditions climatiques : Pas de pluie, température basse ... quelques coups de vent

## 164 Espèces identifiées

Nom officiel	Autres appellations	Nom français	Commentaires	Comestibilité	Etymologie des espèces
Agaricus campestris		Rosé des prés	Pied atténué à la base, arête des lames concolore, anneau mal formé et vite disparu	Comestible avec modération	campus = le champ
Agaricus sylvicola		Agaric silvicole	Sous conifères (jaunissant) sans squames, odeur d'anis ou d'amande amère	Toxique	sylva = la forêt
Amanita citrina		Amanite citrine	Bulbe marginé - Odeur de rave	Toxique	citrus = le citron (couleur)
Amanita citrina	Amanita citrina f. alba	Amanite citrine blanche	Bulbe marginé - Odeur de rave - forme blanche	Toxique	citrus = citron, albus = blanc
Amanita muscaria	Amanita muscaria f. flavivolvata	Amanite tue-mouches	Rouge à verrues blanches, volve jaune	Toxique	flavus = jaune / volva = la volve
Amanita phalloides		Amanite phalloïde	Lames blanches libres + anneau + volve = MORTEL	Mortel	phallos = pénis / oides = l'apparence
Amanita porphyria		Amanite porphyre	Chapeau purpurin et anneau gris-violacé	Toxique	porphura = pourpre
Amanita rubescens		Amanite rougissante	Anneau strié - Volve nulle - Chair rougissant lentement à l'air - Verrues grises	Comestible bien cuit	ruber = rouge
Apioperdon pyriforme	Morganella pyriformis	Vesse de loup en forme de poire	En forme de poire, sur bois mort	A rejeter	pirum = la poire / formis = forme
Artomyces pyxidatus	Clavicornia pyxidata	Clavaire couronnée	Clavaire blanc-ochracé sur bois pourri	Comestible sans intérêt	puxis = la petite boîte
Bjerkandera adusta		Polypore brûlé	Pores arrondis brunissant au toucher	Non comestible	adustus = bruni
Boletus edulis		Cèpe de Bordeaux	Brun +/- sombre, marge plus claire, réseau concolore sur le haut du stipe	Comestible avec modération	edulis = comestible
Bulgaria inquinans		Bulgarie salissante	Espèce gélatineuse sur bois - Noire - Salissant par la sporée noire	Comestible sans intérêt	inquinare = salir
Byssomerulius corium	Meruliopsis corium	Mérule papyracée	Fin et tenace comme une feuille de papier	Non comestible	corium = la peau, le cuir
Calocera viscosa		Calocère visqueuse	<b>Sur souche de conifère</b>	Toxique	viscum = la glu
Calvatia gigantea	Langermannia gigantea	Vesse de loup géante	Vesse de loup géante des prés	Comestible avec modération	cigas = un des géants
Calycina citrina	Bisporella citrina	Hélocie citrine	Disques jaunes de 1 à 3mm un peu stipités - Sur hêtre décortiqué	Non comestible	citrus = citron

Nom officiel	Autres appellations	Nom français	Commentaires	Comestibilité	Etymologie des espèces
Cantharellus amethysteus		Girolle améthyste	Girolle à squames lilacines	Comestible avec modération	amethyste = l'améthyste
Cantharellus cibarius		Girolle	Girolle, pas de vraies lames, des replis de chair	Comestible avec modération	cibaria = la nourriture
Cantharellus cinereus	Craterellus cinereus	Girolle cendrée	En cornet , couleur de trompette des morts, plis lamelliformes	Comestible avec modération	cinereus = cendré
Chalciporus piperatus		Bolet poivré	Bolet poivré (pores bruns, chair poivrée)	Comestible avec modération	piper = le poivre
Chlorociboria aeruginascens	Chlorosplenium aeruginascens	Hélotie bleu-vert	Petites coupes (de 0.5 à 1cm) vertes ou bleu vert sur bois mort coloré par le mycélium	Non comestible	aerugo = vert de gris
Clavulina coralloides	Clavulina cristata	Clavaire à crêtes	Blanc à sommets dentés en crêtes	Comestible sans intérêt	corallium = corail, oides = qui ressemble à
Clavulinopsis fusiformis		Clavaire vermiculaire	Clavules non ramifiées, creuses, jaunes, en touffes	Comestible sans intérêt	fusellus = le fuseau
Clitocybe nebularis	Lepista nebularis	Clitocybe nébuleux	Lames peu décurrentes.	Comestible avec modération	nebula = le nuage
Clitocybe rivulosa	Clitocybe dealbata	Clitocybe blanc	Revêtement un peu crevassé concentriquement	Toxique	rivulus = petit ruisseau
Clitopilus prunulus		Meunier	Chapeau blanc mat grisâtre - Chair blanche très fragile - Lames blanches puis roses très décurrentes, odeur de farine	Comestible avec modération	prunum = la prune
Collybiopsis peronata	Collybia peronata	Collybie guêtrée	Odeur de vinaigre - Base poilue	A rejeter	peroratus = guêtré
Collybiopsis ramealis	Marasmiellus ramealis	Marasme des rameaux	Marasme des brindilles	Comestible sans intérêt	rameus = de branche sèche
Coprinopsis picacea	Coprinus picaceus	Coprin pie	Noir parsemé de pustules blanches	A rejeter	pica = la pie
Coprinus comatus		Coprin chevelu	Ovoïde allongé blanc, pelouses, prairies, bords de route	Comestible avec modération	comare = être chevelu
Cortinarius bolaris		Cortinaire rougeâtre	Chapeau à squamules rouge vineux ou briques - Stipe avec mèches rouge brique	Toxique	bolarion = petite motte de terre
Cortinarius caperatus	Rozites caperatus	Pholliote ridée	"Pholliote" à voile aranéeux, marge ridée, anneau strié - Arête des lames crénelée	Comestible sans intérêt	caperarer = rider
Cortinarius cinnamomeus		Cortinaire à lames cannelle	Brun châtain uniforme, lames "cannelle orangé" - Surtout sous pins et épicéas	Toxique	cinnamomum = cannelle
Cortinarius hemitrichus	Cortinarius flexipes, paleiferus, Cortinarius paleaceus	Cortinaire semi poilu	Hygrophane, couvert de mèches blanches caduques - Chapeau à voile pailleté, sans odeur - Pied couvert par un voile blanc copieux - Sous bouleaux et conifères	Comestible sans intérêt	hemi= à demi, trix=poil
Cortinarius infractus		Cortinaire infracté	Gris brun ou olivâtre et ochracé au centre, amère, odeur un peu fruitée, TL4 jaune d'or sur la cuticule, gaïc bleu vif sur la chair	Toxique	infringere = briser
Cortinarius largus		Cortinaire largement répandu	<b>Gris bleuâtre envahi d'ochracé par le centre.Potasse faible</b>	Comestible sans intérêt	largus = abondant
Cortinarius stillatitius		Cortinaire dégouttant	Très visqueux, brun châtain ochracé, odeur de miel	Comestible sans intérêt	stillatitius = qui tombe goutte à goutte

Nom officiel	Autres appellations	Nom français	Commentaires	Comestibilité	Etymologie des espèces
<i>Cortinarius torvus</i>		Cortinaire à pied courbé	Chapeau brun gris - Armille blanchâtre - Voile crème "en chaussette" sur le pied - Odeur forte de pélagonium et alcool de poire - Sous feuillus	Comestible sans intérêt	torvus = qui se tourne de côté
<i>Cortinarius violaceus</i>		Cortinaire violet	Entièrement violet foncé, chapeau feutré - Attention, si sous conifères en montagne, peut-être "harcynicus" à spores plus ovoïdes.	Comestible sans intérêt	viola = violette
<i>Cotylidia pannosa</i>		Cotylidie déguenillée	Ressemble à une grosse téléphore en entonnoir	Comestible sans intérêt	pannus = lambeau d'étoffe
<i>Craterellus cornucopioides</i>		Trompette des morts	Trompette des morts, hyménium vaguement veiné, stipe creux.	Comestible avec modération	cornucopia = corne d'abondance
<i>Crepidotus mollis</i>		Crépidote mou	Chapeau lisse ou couvert de petite mèches brunes - Lames blanches puis brunes - Cuticule séparable gélatineuse - Pied absent - Sur bois de feuillus	Comestible sans intérêt	mollis = mou
<i>Crepidotus variabilis</i>		Crépidote variable	Chapeau blanc de lait, velouté, polu vers la zone d'insertion, souvent attaché "par le dos" - Lames assez serrées, blanches puis brun rosâtre - Sur bois de feuillus, rarement sur conifère	Comestible sans intérêt	variabilis = variable
<i>Cyathus striatus</i>		Cyathe strié	Petit réceptacle à intérieur strié. Périodoles grisâtres.	Non comestible	stratus = strié
<i>Daedaleopsis tricolor</i>	<i>Daedaleopsis confragosa</i> var. <i>tricolor</i>	Tramète rude	Pores en fausses lames	Non comestible	tri = trois / color = couleur
<i>Echinoderma asperum</i>	<i>Cystolepiota aspera</i> , <i>Lepiota acutesquamosa</i>	Lépiote à lames fourchues	Ecailles pyramidales pointues, labiles, brunes - Lames très serrées, fourchues vers le bord du chapeau - Odeur de caoutchouc - Rudéral	Toxique	asper = rugueux
<i>Elaphomyces decipiens</i>		Fausse truffe	Se développe sous le sol-Ressemble à une truffe	Comestible sans intérêt	decipere = tromper
<i>Fistulina hepatica</i>		Langue de boeuf	Pores crème, chapeau brun-rouge	Comestible avec modération	hepaticus = du foie
<i>Fomes fomentarius</i>		Amadouvier	En forme de sabot, très épais, pores fins, chair à consistance de liège, saveur un peu amère.	Non comestible	fomenta = aliments pour le feu
<i>Fomitopsis betulina</i>	<i>Piptoporus betulinus</i>	Polypore du bouleau	Charnu, coriace, brun grisâtre à café au lait, pores fins, sur bouleaux mort ou vivant	Comestible sans intérêt	betula = bouleau
<i>Fomitopsis pinicola</i>	<i>Ungulina marginata</i>	Amadouvier des pins	A marge orangée	Non comestible	pinus = le pin

Nom officiel	Autres appellations	Nom français	Commentaires	Comestibilité	Etymologie des espèces
Galerina marginata		Galère marginée	Pied fibrilleux sous un anneau membraneux - Cuticule qui dépasse sur le bord du chapeau formant un liseré transparent - Pas d'armille floconneuse - Odeur et saveur de farine - Isolé ou en groupe surtout sur conifère - MORTEL	Mortel	marginare = border
Gymnopus dryophilus	Collybia dryophila	Collybie des arbres	Collybie des feuilles	Comestible sans intérêt	drus = le chêne / philos = l'ami
Gymnopus erythropus	Collybia kuehneriana- Collybia erythropus	Collybie à pied rouge	<b>En touffe sur débris végétaux. Stipe brun rouge</b>	Comestible sans intérêt	erythros = rouge, pus = pied
Gymnopus fusipes	Collybia fusipes	Collybie à pied en fuseau	Pied en fuseau - Sur souches	A rejeter	fusellus = le fuseau / pes = le pied
Hebeloma sinapizans		Hebélome échaudé	Odeur de rave. Saveur amère. Pied creux avec une mèche pendante en "stalactite"	Toxique	sinapizo = appliquer de la graine de moutarde
Helvella crispa		Helvelle crépue	Chapeaux plurilobés, crème ochracé pâle - Pied sillonné, trapu	Toxique	crispus = frisé
Hydnum repandum		Pied de mouton	Aiguillons décurrents	Comestible avec modération	repandus = retroussé
Hydnum rufescens		Hydne roussissant	Pied de mouton roux à aiguillons non décurrents	Comestible avec modération	rufescere = roussir
Hygrocybe conica	Hygrocybe pseudoconica, nigrescens	Hygrophore conique	Chapeau et stipe orange vif - Stipe et chapeau très noircissant, chapeau un peu gras, strié au bord - Lames jaunâtres ou très orangées	Toxique	conus = le cône
Hygrocybe quieta		Hygrophore tranquille	Jaune orangé, lames émarginées interveinées	Comestible sans intérêt	quietus = tranquille
Hygrophorus eburneus		Hygrophore blanc ivoire	Chapeau blanc immuable très visqueux - Odeur de peau de mandarine - Sous hêtres	Comestible sans intérêt	eburneus = d'ivoire
Hygrophorus nemoreus		Hygrophore des bois	Chapeau vergeté fauve orangé à lames rosâtres - Stipe granuleux au sommet - Odeur farineuse	Comestible avec modération	nemus = forêt avec pâturage
Hymenopellis radicata	Oudemansiella radicata - Xerula radicata	Collybie radicante-Xerula radicata	Beige à brun foncé - Fausse racine aussi longue que le stipe	Comestible avec modération	radix = racine
Hymenopellis radicata	Oudemansiella radicata f.alba, Hymenopellis radicata f.alba, Xerula radicata f. alba	Collybie radicante-Xerula radicata f. alba	Blanc, "racine" aussi longue que le stipe	Comestible avec modération	radix = racine / albus = blanc
Hypholoma fasciculare		Hypholome en touffes	Lames verdâtres et chair amère	Toxique	fascis = le faisceau, le fagot

Nom officiel	Autres appellations	Nom français	Commentaires	Comestibilité	Etymologie des espèces
Hypholoma lateritium	Hypholoma sublateritium	Hypholome couleur de briques	Lames non verdâtres - Chapeau de couleur brique	Toxique	lateritium = de brique (couleur)
Infundibulicybe gibba	Clitocybe gibba	Clitocybe en entonnoir	Mamelonné puis déprimé, lames très décurrentes	Comestible avec modération	gibbus = convexe
Inocybe asterospora		Inocybe à spores étoilées	Chapeau mamelonné brun rayé et pruineux - Stipe ocre roussâtre, bulbeux nettement marginé et entièrement pruineux - Spores étoilées - Sous feuillus	Toxique	aster = l'étoile
Inocybe flocculosa		Inocybe flocculeux	Brun-crème - Odeur faible herbacée +/- spermatique	Toxique	flocculus = petit flocon
Inocybe geophylla		Inocybe à lames terreuses	Mamelonné blanc à disque tardivement ochracé - Pied blanc pruineux au sommet - Odeur spermatique	Toxique	gê = la terre
Inocybe geophylla	Inocybe geophylla var. lilacina	Inocybe à lames terreuses	Mamelonné lilacin à disque tardivement ochracé - Pied lilacin - Odeur spermatique	Toxique	gê = terre / phylus = ami
Inosperma bongardii	Inocybe bongardii	Inocybe de Bongard	Chapeau blanchâtre avec des mèches brunes - Lames échancrées à arêtes blanches - Pied blanc rougissant - Odeur forte difficile à définir - Surtout sous feuillus	Toxique	de Bongard
Kuehneromyces mutabilis	Pholiota mutabilis	Pholiote changeante	Chapeau brun cannelle très hygrophane - Pied avec armille floconneuse (mèches brunes) jusqu'à une zone annulaire membraneuse - Odeur et saveur fongique - En touffes sur souche surtout sur feuillus	Comestible avec modération	mutabilis = variable
Laccaria amethystina		Laccaire améthyste	<b>Entièrement bleu-améthyste</b>	Comestible avec modération	amethystê = l'améthyste
Laccaria laccata	Laccaria affinis	Laccaire laqué	Spores rondes	Comestible avec modération	affinis = voisin (de laqué)
Laccaria proxima	Laccaria laccata var. moelleri	Laccaire de Moeller	Laccaire laqué plus trapu	Comestible avec modération	proximus = voisin (de laqué)
Lactarius aurantiacus	Lactarius aurantiofulvus	Lactaire fauve orangé	Orange, maxi 6cm, lames crème ochracé, saveur presque douce, lait blanc immuable - Conifères	A rejeter	aurantius = orangé / fulvus = fauve
Lactarius blennius		Lactaire muqueux	Très visqueux, zoné de brun violacé	Toxique	blenna = la morve
Lactarius blennius	Lactarius blennius var. viridis-Lactarius blennius f. virescens	Lactaire muqueux vert	Très visqueux, zoné de verdâtre	Toxique	blenna = la morve, virescere = devenir vert
Lactarius camphoratus		Lactaire camphré	Chapeau mamelonné brun roux à odeur de "quietus" puis de chicorée en séchant Lames souvent tachées de rougeâtre - Lait immuable blanc - Hygrophile, dans les sphaignes	Comestible sans intérêt	camphora = le camphre

Nom officiel	Autres appellations	Nom français	Commentaires	Comestibilité	Etymologie des espèces
Lactarius chrysorrheus		Lactaire à lait doré	Chamois rosé zoné par des fossettes orangées, lait blanc rapidement jaune citron, saveur piquante, odeur fruitée - Sous feuillus (chênes)	Toxique	chrûsos = l'or
Lactarius pyrogalus		Lactaire à lait brûlant	Chapeau peu zoné gris beige à gris ochracé - Lames espacées ocre orangé - lait brûlant blanc devenant gris olivâtre en séchant - Uniquement sous noisetiers	Toxique	puros = pur, le feu / gala = le lait
Lactarius quietus		Lactaire tranquille	Chapeau brun rougeâtre zoné de plages givrées - Odeur de punaise des bois - Lait blanchâtre immuable ou très lentement jaunâtre - Sous chênes	Comestible sans intérêt	quietus = tranquille
Lactarius subdulcis		Lactaire presque doux	Beige chamois - Lait blanc immuable âcre - Surtout sous hêtres	Comestible sans intérêt	sub = presque / dulcis = doux
Lactarius torminosus		Lactarius torminosus	Chapeau zoné de briqueté vif, laineux - Marge barbue - Pied blanchâtre ou rosâtre avec un cerne plus rosé au sommet - Lait blanc très piquant - Sous bouleaux	Toxique	tormina = le mal de ventre, la colique
Lactarius turpis	Lactarius plumbeus, necator	Lactaire plombé	Brun ochracé olivâtre à reflets bronzés ou jaunâtre. Lait blanc virant au brun olivâtre sur les lames. Saveur âcre ou amarescente - Surtout sous bouleaux, mais aussi sous épicéas	Toxique	turpis = laid, vilain, difforme
Lactifluus vellereus	Lactarius vellereus	Lactaire velouté	Lait blanc un peu âcre, réaction nulle à la potasse. Lames espacées,	Toxique	vellus = la toison
Leccinum aurantiacum	Leccinum quercinum	Bolet orangé	Bolet orangé (sous chênes)	Comestible avec modération	quercus = le chêne
Leccinum scabrum		Bolet rude	<b>Bolet "rude" sous bouleaux, Fe gris à gris-bleu)</b>	Comestible avec modération	scaber = rude, hérissé
Leotia lubrica		Léotie visqueuse	Chapeau jaune sans lames ni tubes	Toxique	lubricus = glissant, lisse
Lepiota clypeolaria	Lepiota ochraceosulfurescens	Lépiote en bouclier	Calotte bien délimitée - Restes de voile général blanc - Marge appendiculée - Pied fibrillo laineux - Chair blanche immuable - Odeur faible - Sous feuillus	Toxique	clipeolum = petit bouclier
Lepiota clypeolaria	Lepiota ochraceosulfurescens	Lépiote en bouclier	Chapeau au centre roussâtre peu marqué - Pied avec voile cotonneux en flocons ou guirlandes jaunissant au toucher - Odeur de caoutchouc	Toxique	ôchra = ocre / sulfur = soufre (couleur)
Lepiota magnispora	Lepiota ventriosospora var. fulva	Lépiote à spores ventruées	Calotte discale fauve - Voile jaunâtre en flocons ou guirlandes - Odeur de caoutchouc - Sous feuillus	Toxique	venter = le ventre / sporus = spore / fulvus = fauve

Nom officiel	Autres appellations	Nom français	Commentaires	Comestibilité	Etymologie des espèces
Lepista nuda	Rhodopaxillus nudus	Pied bleu	Chapeau charnu lilacin à violet devenant plus brun avec l'âge - Pied prumineux - Lames lilas - Odeur aromatique - Sur tous les terrains - Espèce souvent tardive - ATTENTION A LA CONFUSION AVEC LES CORTINAIRES SOUVENT DANGEREUX	Comestible bien cuit	nudus = nu, sans ornements
Leucocoprinus leucothites	Lepiota pudica, naucina, Leucoagaricus leucothites	Lépiote pudique	Lames blanches à rosées, anneau mobile - Pré et milieu rudéral	Comestible bien cuit	leukos = blanc / tithê = nourrice
Lycoperdon excipuliforme	Calvatia excipuliformis	Calvatie en coupe	Gros stipe bien marqué	A rejeter	excipulum = le vase
Lycoperdon perlatum		Vesse de loup perlée	Boule molle blanche avec de fins aiguillons coniques à base ronde, petit mamelon brun ensuite percé d'un petit trou rond, pas de diaphragme, sur le sol	A rejeter	perlaro = perlé
Macrolepiota mastoidea	Macrolepiota gracilentia- Macrolepiota rickenii	Lépiote gracile	Miniature de procera - Chapeau mamelonné - Anneau blanc - Pied élancé finement chiné	Comestible avec modération	de Ricken
Macrolepiota procera		Lépiote élevée	Mamelonné à calotte brune - Squames circulaires beige ochracé à brun - Anneau épais et double coulissant - Pied bulbeux couvert de chinures brunes sur fond beige - Chair immuable - Sous feuillus, en prairies	Comestible bien cuit	procerus = haut, élevé
Marasmius cohaerens		Marasme à pied corné	Stipe brun en bas. Arêtes des lames sombres	Comestible sans intérêt	cohaerere = être attaché
Marasmius wynneae	Marasmius globularis	Marasme globuleux	Stipe noirâtre vers la base	Comestible sans intérêt	de Wynne
Meripilus giganteus		Polypore géant	Pores fins et noircissant	Toxique	Gigas = un des géants
Mucidula mucida	Oudemansiella mucida	Mucidule visqueuse	Blanc et visqueux, sur hêtre mort	Comestible sans intérêt	mucus= morve, mucosité
Mutinus caninus		Satyre du chien	<b>Satyre des chiens (petit Phallus impudicus)</b>	Non comestible	canis = chien
Mycena crocata		Mycène à lait orangé	Chapeau et pied lavé d'orangé - Longs poils blancs ou jaune orangé à la base du stipe - Lait safrané vif - Sur feuilles ou débris de bois, surtout de hêtre	Comestible sans intérêt	crocus = safran
Mycena galericulata		Mycène en casque	Chapeau gris beige à gris brun - Un peu mamelonné - Lames crème +/- roses ,peu serrées +/- interveinées à leur base - Odeur et goût de farine - en touffe sur souche	Comestible avec modération	galericulum = calotte
Mycena haematopus		Mycène à lait rouge	Lait rouge dans le stipe . Généralement lignicole	A rejeter	aima = sang / pus = pied

Nom officiel	Autres appellations	Nom français	Commentaires	Comestibilité	Etymologie des espèces
Mycena pelianthina		Mycène à arête violette	Chapeau gris violcé à bords striés - Arête des lames brun violacé - Pied concolore - Odeur et saveur de rave - Sous feuillus, surtout hêtres - Souvent sur sol calcaire	Toxique	pelos = noirâtre / ianthinos= violet
Mycena pura	Prunulus purus	Mycène pure	Chapeau hygrophane 2 à 4 cm, étalé campanulé, bleu violacé - Mamelon entouré d'une déperssion - Pied lilas rose pâle au sommet, s'épaississant vers la base - Lames non bordées, odeur et saveur de rave	Toxique	pura = pur, sans tache
Mycena rosea	Mycena pura var. rosea	Mycène rose	Chapeau de 2 à 6 cm, vieux rose à disque plus pâle - mamelon bas - Pied blanc rosé un peu en massue - Lames non bordées,= - Saveur et odeur de rave - Feuillus, surtout sous hêtres, souvent sur sol calcaire	Toxique	rosa = rose
Mycena sanguinolenta		Mycène sanguinolente	Chapeau de 0.4 à 2 cm, fortement strié, brun rouge se décolorant en crème ochracé - Arête des lames brun rose - Lait rouge vineux - Humus, mousse, forêts de feuillus ou conifères	A rejeter	sanguis = sang / lentus = plein de
Mycena vitilis		Mycène à pied ferme	Chapeau strié beige grisâtre à brunâtre - Lames claires espacées - Pied gris brun, très fin, fin tenace "bruit sec" à la rupture lorsqu'on tire dessus - Sur débris végétaux	Comestible sans intérêt	vitis = tressé avec les rameaux flexibles
Mycetinis alliaceus	Marasmius alliaceus	Marasme à odeur d'ail	Pied noir tenace - Odeur forte d'ail	Comestible sans intérêt	allium = l'ail
Paxillus involutus		Paxille enroulé	Brun jaune, velouté, lames décurrentes anastomosées près du pied, pied souvent excentré de la couleur du chapeau, lames séparables du chapeau	Mortel	involvere = enrouler
Phallus impudicus		Satyre puant	D'abord en forme d'œuf enterré avec un fort cordon mycélien. Pied blanc, allongé, spongieux creux surmonté d'une partie conique recouverte d'une gléba vert-olive qui disparaît pour laisser apparaître un cône crème alvéolé. Odeur cadavérique	Non comestible	impudicus = sans pudeur
Phellodon niger		Phellodon noir	Zoné et irrégulier - Aiguillons décurrents - La potasse colore en vert la chair	Non comestible	niger = noir
Phlegmacium triumphans	Cortinarius triumphans	Cortinaire triomphant	Voile jaune ochracé en guirlandes sur le pied - Uniquement sous bouleaux	Comestible sans intérêt	triumphare = triompher

Nom officiel	Autres appellations	Nom français	Commentaires	Comestibilité	Etymologie des espèces
Pholiota gummosa		Pholiote gommeuse	Chapeau paille ou jaune verdâtre couvert de squamules plus sombres - Sporée brune - Lames beige ochracé à rouillé-orangé - Pied blanchâtre à mèches brunâtres - Zone blanchâtre laissée par la cortine - Pelouses, parcs, parfois sur débris ligneux enfouis	A rejeter	gummis = gomme
Pleurotus ostreatus		Pleurote en huitre	<b>Chapeau gris bleuâtre à ardoisé ou gris brun - Pied blanc court latéral parfois absent - En touffes sur troncs de feuillus</b>	Comestible bien cuit	ostrea = huitre
Pluteus cervinus		Plutée couleur de cerf	Chapeau +/- brun vergeté, finement fibrilleux soyeux au bord - Lames à arêtes blanches - Pied crème avec des fibrilles brunes vers la base - Odeur forte de radis - Sur bois mort	Comestible avec modération	cervus = cerf
Pluteus satur		Plutée saturé	Brun - Sur fraxinus	Comestible sans intérêt	satur = foncé
Psilocybe coronilla	Stropharia coronilla	Strophaire coronille	Chapeau jaune ochracé peu visqueux, vite sec, sans nuances de blanchâtre - Lames lilacines à arêtes pâles - Stipe blanc à anneau membraneux et strié - Prés et dunes, milieux herbeux	Toxique	corona = couronne
Ramaria stricta		Ramaire droite	Base prolongée par des rhizomorphes blancs abondants, rameaux verticaux parallèles raides, odeur un peu anisée	Toxique	stringere = resserer
Rhodocollybia butyracea	Collybia butyracea	Collybie beurrée	Chapeau brun à mamelon "gras" - Stipe conique à base épaissie	A rejeter	butyrum = le beurre
Rhytisma acerinum		La tache goudronneuse	Taches noires sur feuilles d'érable	Non comestible	acer = érable (sur feuilles d'érables)
Rickenella fibula		Omphale bibelot	Petite omphale orange	Comestible sans intérêt	fibula = petite épingle
Russula adusta	Russula nigricans	Russule noircissante	Chapeau blanc puis rapidement brun noirâtre - Lames très espacées et cassantes - Sporée blanche - Chair rougissant avant de noircir	Comestible sans intérêt	nigricare = devenir noir
Russula atropurpurea	Russula krombholzii - Russula squalida	Russule noire et pourpre	Chapeau souvent brillant violet +/- sombre, taché de rouille, mais parfois jaune ou rouge - Pied taché d'ocre ou de rouille à la base, grisonnant avec l'âge - Saveur légèrement piquante - Odeur de pomme fraîche - Fer rose orangé sale - Surtout sous feuillus	A rejeter	ater = noir / purpura = la pourpre

Nom officiel	Autres appellations	Nom français	Commentaires	Comestibilité	Etymologie des espèces
Russula aurea	Russula aurata	Russule dorée	Chapeau rouge vif à orangé - Lames crème puis ochracées avec l'arête jaune citron - Chair blanche, jaune sous la cuticule - Pied blanc parfois teinté de jaune - Gaïac rapidement bleu vif - Saveur douce - Sous feuillus	Comestible sans intérêt	aureus = d'or
Russula betularum		Russule des bouleaux	Petite espèce rose sous bouleaux, chair fragile blanche, sur sol humide, fer rose peu intense, gaïac faible et lent	Toxique	betula = bouleau
Russula cyanoxantha		Russule charbonnière	Chapeau gris ardoisé à reflets lilas - Lames peu fragiles, lardacées - Chair blanche et ferme - Saveur douce - Fer presque nul, gaïac moyen - Sous feuillus et conifères	Comestible avec modération	kûanos = bleu sombre / xanthos = jaune
Russula delica		Russule sans lait	Chapeau blanc creusé au centre blanc puis marbré d'ochracé ou de brun ochracé - Lames épaisses et espacées - Pied court - Chair douce - Odeur fruitée ou de poisson - Fer rose pâle, gaïac rapide et intense - Surtout sous feuillus en sol calcaire	Comestible sans intérêt	delicus = sevré
Russula foetens		Russule fétide	Chapeau visqueux ochracé à brun - Marge sillonnée-cannelée - Odeur fétide dite de "plume brûlée" - Saveur âcre - Pas de réaction à la potasse contrairement à subfoetens	Toxique	foetere = sentir mauvais
Russula fragilis		Russule fragile	<b>Chapeau lilas à centre plus sombre - Pied blanc plutôt mou - Saveur très piquante - Odeur forte de bonbon anglais - Marge striée - Lames blanches à arêtes crénelées denticulées - Sous feuillus</b>	Toxique	fragilis = fragile
Russula langei		Russule de Lange	Chapeau gris ardoisé à reflets lilas - Lames peu fragiles, lardacées - Chair blanche ferme et douce - Pied lavé de lilas - Réaction verdâtre au sulfate de fer	Comestible avec modération	de Lange
Russula nobilis	Russula mairei-Russula fageticola	Russule émétique du hêtre	Chapeau rouge parfois délavé - Chair rose sous cuticule difficile à peler - Chair fortement piquante - Lames et sporée blanches - Pied blanc - Odeur fruitée valillée - Surtout sous hêtre	Toxique	fagus = le hêtre / habitant de...

Nom officiel	Autres appellations	Nom français	Commentaires	Comestibilité	Etymologie des espèces
Russula ochroleuca		Russule ocre et blanc	Ocre, lames blanches, pied grisonnant avec la base +/- tachée d'ochracé, potasse rouge sur le bas du pied, orangée sur le reste de la chair	Toxique	ôchra = ocre / leucos = blanc
Russula olivacea		Russule olivacée	Chapeau jusqu'à 20 cm, vert olivâtre à pourpre violacé, mat, gercé - Lames cassantes souvent interveinées près du pied - Sporée jaune - Haut du stipe rose - Réaction pourpre vif, cassis au phénol - Sous hêtres ou épicéas	Toxique	oliva = olive
Russula rosea	Russula lepida	Russule jolie	Chapeau mat, rouge-rose assez vif - Cuticule non séparable - Chair très ferme - Odeur et goût mentholés - Sporée blanche - Pied (pas toujours teinté de rose) très ferme	Comestible avec modération	lepidus = plaisant, joli
Russula silvestris	Russula emetica var. silvestris	Russule émétique des feuillus	Chapeau rouge parfois délavé - Chair NON rose sous cuticule - Chair fortement piquante - Lames et sporée blanches - Pied blanc - Odeur fruitée vanillée - Surtout sous hêtre	Toxique	silvestris = qui vit dans la forêt
Russula subfoetens		Russule presque fétide	Ochracé à brun, marge sillonnée-cannelée, odeur fétide, réaction jaune à la potasse contrairement à foetens	Comestible sans intérêt	sub = presque / foetere = sentir mauvais
Russula viscida	Russula artesia	Russule viscide	Chapeau visqueux rouge sombre à aspect panaché - Pied en massue blanc mais jaunissant puis brunissant vers la base - Odeur fruitée acide, parfois miellée à la base du pied - Sous épicéas en montagne et feuillus en plaine (sols calcaires)	Comestible sans intérêt	viscum = gui (pour faire la glu)
Scleroderma citrinum		Scléroderme commun	Intérieur violacé noirâtre, péridium épais (4mm), écailles brunes	Toxique	sklêros = dur / derma = peau
Stereum hirsutum		Stérée hirsute	Hyménium lisse-Chapeaux imbriqués hirsutes ou veloutés	Non comestible	hirsutus = hérissé
Stereum subtomentosum		Stérée presque soyeuse	Hyménium lisse - face supérieure jaunâtre à brun pâle zonée, face inférieure jaunissant au toucher	Non comestible	sub = presque / tomentum = ce qui sert à rembourrer
Stropharia caerulea	Stropharia cyanea	Strophaire vert de gris	<b>Visqueux, vert bleuté - Lames gris-violacé à arête concolore</b>	Toxique	caeruleus = bleu ciel
Thelephora penicillata	Phylacteria spiculosa	Théléphore en pinceau	Touffes plumeuses blanchâtres, coralloïdes en forme de rosette, les branches naissent d'un tronc commun, chair brun foncé à saveur douce, sur terre parmi la mousse ou sur aiguilles de conifères	Non comestible	penicillatus = pinceau

Nom officiel	Autres appellations	Nom français	Commentaires	Comestibilité	Etymologie des espèces
Trametes gibbosa		Tramète bossue	Surface bosselée souvent verdie par les algues, pores allongés radialement	Non comestible	gibbus = bosse
Trametes versicolor	Coriolus versicolor	Tramète versicolore	Chapeaux imbriqués, plats et minces, zones concentriques de couleurs très variées	Non comestible	vertere = changer / color = couleur
Tricholoma album		Tricholome blanc	Chapeau blanc à ochracé, sans mamelon - Marge non cannelée - Lames peu serrées, irrégulières - Odeur forte de gaz, odeur de farine à la base du pied. Saveur amère puis piquante - TL4 nul sur le stype - Sols acides, surtout sous chênes	Toxique	album = blanc
Tricholoma columbetta		Tricholome colombette	Chapeau fibrillo soyeux brillant blanc, conique ou mamelonné - Base du pied souvent tachée de bleu - Odeur faible farineuse, la cuticule se pèle en formant des morceaux triangulaires - Sous feuillus sur sol acide	A rejeter	columba = colombe
Tricholoma saponaceum		Tricholome à odeur de savon	Chapeau gris-beige-verdâtre-jaunâtre très variable - Marge lisse plus pâle fragile - Odeur de savon	Toxique	sapo = savon
Tricholoma saponaceum	Tricholoma saponaceum var. squamosum	Tricholome à odeur de savon	Gris-noirâtre à pied méchuleux, odeur de savon	Toxique	sapo = savon / squama = écaille
Tricholoma sciodes		Tricholome gris	Chapeau bassement mamelonné, gris fibrilleux ardoisé - Pied blanc - Chair tardivement âcre-amère - Lames tachées de noir - Surtout sous hêtres	Toxique	skiôdes = ombré
Tricholoma sejunctum		Tricholome disjoint	Chapeau vert bronze, jaunâtre - Cuticule brillante avec des fibrilles noirâtres - Lames blanches à jaune citrin pâle - Saveur farineuse amère	Toxique	sejungere = désunir
Tricholoma stiparophyllum	Tricholoma pseudoalbum	Faux tricholome blanc	Chapeau blanc à ochracé, mamelon large et marge côtelée - Lames serrées régulières - Odeur forte de gaz - Saveur nettement amère - TL4 positif - Sols calcaires, sous feuillus, surtout sous bouleaux	Toxique	stipare = serré, phyllus = lames
Tricholoma sulphureum		Tricholome soufré	Chapeau jaune - Lames espacées jaune vif - Odeur de gaz d'éclairage (soufrée) - Saveur farineuse écoeurante - Sous feuillus	Toxique	sulfur = soufre

Nom officiel	Autres appellations	Nom français	Commentaires	Comestibilité	Etymologie des espèces
Tricholoma ustale		Tricholome brûlé	<b>Chapeau brun châtain - Marge non cannelée - Pas de zone annulaire - Lames et pied se tachant de roux en vieillissant - Viscosité non amère - Sous feuillus</b>	Toxique	urerer = brûler
Tuber aestivum		Truffe d'été	Truffe brun-noir - jusqu'à 10cm	Comestible avec modération	aestivus = d'été
Tuber excavatum		Truffe ??	Truffe brune, jaune ou rouge - maxi 5cm - Odeur désagréable	Comestible sans intérêt	excavare = creuser
Tuber rufum		Truffe rousse	Odeur faible puis acidulée	Comestible avec modération	rufus = roux
Xerocomellus pruinatus	Xerocomus pruinatus	Bolet pruineux	Brun noirâtre, se craquelant vite en tous sens, rose sous la cuticule, chair bleuissant très légèrement	Comestible avec modération	pruina= givre

et non identifiés

Beaucoup de cortinaires  
 Quelques inocybes et  
 autres russules

# Un grand merci à Dominique et ses équipes pour la mise à disposition du barnum et du matériel

## Super accueil et super ambiance

**T A V E R N É**  
Musée de la Bière - Stenay

**Exposition  
Champignons  
et baies sauvages**

**Samedi 12 et dimanche 13  
octobre de 10h à 18h**

**Cueillette ouverte à tous !  
Vendredi 11 octobre  
Rendez-vous à 9h et à 13h30  
à la Taverne**

**Renseignements  
Dominique Landragin, LPO  
06.83.29.25.47**

**Cueillette et entrée gratuites**

#MDLB STENAY ~ MUSEEDELABIERE.COM  
17 rue du Moulin, 55700 Stenay

MUSÉE DE LA BIÈRE  
meuse

Meuse - dimanche 6 octobre 2024

### Stenay

## Les secrets des sous-bois dévoilés le 12 et 13 octobre

Dans l'épaisseur feutrée des forêts, là où la lumière peine à percer, les champignons surgissent comme par enchantement. Créatures énigmatiques, ni plantes ni animaux, ils incarnent un lien subtil entre vie et décomposition. Certains se dissimulent sous un tapis de feuilles, tandis que d'autres arborent des couleurs vives, presque comme une mise en garde.



**Cueillette le vendredi 11 au départ de la taverne à 9 h et à 13 h 30.**

### Cueillette le vendredi 11 octobre

Pourtant, il n'est pas toujours aisé de discerner les bienveillants des traîtres. Le cèpe majestueux peut côtoyer l'amanite mortelle et la frontière entre festin et poison semble parfois bien fragile. C'est pour ces raisons qu'est organisée, à la taverne du musée de la bière les 12 et 13 octobre prochains, une exposition sur les champignons, mais aussi les baies sauvages. « Nous proposons, indique Dominique Landragin, responsable LPO Meuse, une cueillette le vendredi 11 au départ de la taverne à 9 h et à 13 h 30. L'occasion de découvrir ensemble les champignons et les baies dans leur milieu naturel ».

Il suffit de se présenter avec tout l'attirail du parfait cueilleur de champignons, à savoir un panier en osier et un vieux couteau bien affûté ! La tenue de pluie, elle aussi, est

bienvenue. Avec pour objectif la cueillette et le ramassage d'une foultitude de champignons et de baies. Et puis bien sûr dans un coin de la tête, l'envie de tomber sur le Graal, le cèpe. Le cèpe avec son chapeau brun, bombé et velouté, qui devient plus aplati en vieillissant. Avec un pied épais à la base, de couleur beige ou blanchâtre. Le cèpe croît le plus souvent sous des chênes ou des pins. Dominique Landragin est philosophe « On verra sur place, en ce moment, il n'y a pas grand-chose car le climat n'a pas été assez varié, mais on peut être surpris ».

Exposition les 12 et 13 octobre de 10 h à 18 h en partenariat avec la société mycologique du Sedanais. C'est gratuit. En savoir plus ? Contact : Dominique Landragin, tél. 06 83 29 25 47.

# On commence par l'aménagement du Barnum



# Valérie s'implique généreusement



# Il y a de quoi faire



# On commence les identifications



# Champignons et baies garnissent les tables



# Beaucoup plus de découvertes que prévu



# Samedi matin, un nombreux public très intéressé



# Dominique complète sa jolie collection



# Aide providentielle pour le démontage



### Les lépiotes

Les champignons lépiotes, dans une dizaine de genres, constituent un ensemble complexe de champignons de la famille des Agaricales. Certains sont de bons comestibles. Il est essentiel de savoir reconnaître ce genre complexe.

#### LES ESPÈCES PRINCIPALES

**Agaricus** : le plus commun, le plus apprécié. Il se présente sous la forme d'un champignon à pied court, à chapeau convexe, puis déformé, puis étalé, puis creusé. Les couleurs varient du brun au blanc, du rose au violet.

**Cantharellus** : les plus appréciés, ils se présentent sous la forme d'un champignon à pied court, à chapeau en coupe, puis en coupe, puis en coupe, puis en coupe.

**Clavaria** : les plus appréciés, ils se présentent sous la forme d'un champignon à pied court, à chapeau en coupe, puis en coupe, puis en coupe, puis en coupe.

**Hygrocybe** : les plus appréciés, ils se présentent sous la forme d'un champignon à pied court, à chapeau en coupe, puis en coupe, puis en coupe, puis en coupe.

**Psilocybe** : les plus appréciés, ils se présentent sous la forme d'un champignon à pied court, à chapeau en coupe, puis en coupe, puis en coupe, puis en coupe.

### Les agarics

Les champignons agarics, dans une dizaine de genres, constituent un ensemble complexe de champignons de la famille des Agaricales. Certains sont de bons comestibles. Il est essentiel de savoir reconnaître ce genre complexe.

#### LES ESPÈCES PRINCIPALES

**Agaricus** : le plus commun, le plus apprécié. Il se présente sous la forme d'un champignon à pied court, à chapeau convexe, puis déformé, puis étalé, puis creusé. Les couleurs varient du brun au blanc, du rose au violet.

**Cantharellus** : les plus appréciés, ils se présentent sous la forme d'un champignon à pied court, à chapeau en coupe, puis en coupe, puis en coupe, puis en coupe.

**Clavaria** : les plus appréciés, ils se présentent sous la forme d'un champignon à pied court, à chapeau en coupe, puis en coupe, puis en coupe, puis en coupe.

**Hygrocybe** : les plus appréciés, ils se présentent sous la forme d'un champignon à pied court, à chapeau en coupe, puis en coupe, puis en coupe, puis en coupe.

**Psilocybe** : les plus appréciés, ils se présentent sous la forme d'un champignon à pied court, à chapeau en coupe, puis en coupe, puis en coupe, puis en coupe.

### Coprins psalodes

Les champignons coprins, dans une dizaine de genres, constituent un ensemble complexe de champignons de la famille des Agaricales. Certains sont de bons comestibles. Il est essentiel de savoir reconnaître ce genre complexe.

#### LES ESPÈCES PRINCIPALES

**Agaricus** : le plus commun, le plus apprécié. Il se présente sous la forme d'un champignon à pied court, à chapeau convexe, puis déformé, puis étalé, puis creusé. Les couleurs varient du brun au blanc, du rose au violet.

**Cantharellus** : les plus appréciés, ils se présentent sous la forme d'un champignon à pied court, à chapeau en coupe, puis en coupe, puis en coupe, puis en coupe.

**Clavaria** : les plus appréciés, ils se présentent sous la forme d'un champignon à pied court, à chapeau en coupe, puis en coupe, puis en coupe, puis en coupe.

**Hygrocybe** : les plus appréciés, ils se présentent sous la forme d'un champignon à pied court, à chapeau en coupe, puis en coupe, puis en coupe, puis en coupe.

**Psilocybe** : les plus appréciés, ils se présentent sous la forme d'un champignon à pied court, à chapeau en coupe, puis en coupe, puis en coupe, puis en coupe.

### 5. L'identification des champignons

Quel que soit le but poursuivi (étude ou consommation), il est important de ne pas se tromper lorsque l'on tente d'identifier un champignon. Pour cela, il est indispensable de respecter ces quelques règles de base.

#### 1. RECHERCHER L'ESPÈCE

Les champignons sont très nombreux et se trouvent dans tous les milieux. Il est donc important de bien choisir son lieu de recherche. Les champignons se trouvent généralement dans les zones humides, ombragées et riches en matière organique.

#### 2. ANALYSE MACROSCOPIQUE

L'observation attentive de l'ensemble du champignon (chapeau, pied, anneaux, etc.) permet de constater des particularités qui peuvent être utiles pour l'identification. Les caractéristiques macroscopiques sont : la couleur, la forme, la taille, la texture, etc.

#### 3. ANALYSE MICROSCOPIQUE

L'observation au microscope permet de constater des particularités qui peuvent être utiles pour l'identification. Les caractéristiques microscopiques sont : la couleur, la forme, la taille, la texture, etc.

Les Vergers de la Valloire Le fruit d'une expérience unique

# Prolongement des activités le lundi

Le lundi nous avons accueilli des ados sensibilisés à la nature  
Monsieur Landragin les a transportés dans le monde des baies sauvages.  
Ils ont pu découvrir les merveilles de la microscopie grâce à Monsieur Freytag  
Merci à leurs accompagnateurs



Consultez l'album sur notre site pour visionner plusieurs centaines d'espèces de notre région

pour la suite des événements, cliquez ci-dessous

[Accédez à notre agenda-calendrier](#)