

MYSTERIEUX CHAMPIGNONS

DES COMESTIBLES AUX MORTELS



Les champignons se classent en trois variétés

1. NOS CHAMPIGNONS A LAMELLES
2. LES CHAMPIGNONS A TUBES
- 3 VOILA LES CHAMPIGNONS A CHAIR

<i>1.1 - 2.1 - 3.1</i>	<i>Comestibles</i>
<i>1.2 - 2.2 - 3.2</i>	<i>Sans valeur culinaire et médiocre</i>
<i>1.3 - 2.3 - 3.3</i>	<i>Gare aux toxiques légers et graves</i>
<i>1.4 - 2.4 - 3.4</i>	<i>Attention aux mortels</i>

1. CHAMPIGNONS A LAMELLES

1.1 LES CHAMPIGNONS COMESTIBLES.

AMANITA CAESAREA



Appelé aussi:
Amanita des Césars,
Oronge et Oriol.



Bande de journal affranchie d'un préoblitéré représentant une Oronge. Tarif : usage en nombre au 1er échelon.

Dès septembre et octobre. Elle affine les chênes verts, les chêns liège et les châtaigniers.

Ne pas confondre avec l'Amanita Muscaria à cause de sa toxicité. Sur le chapeau les flocons disparaissent lavée par la pluie. On reconnaît l'Oronge à ses lamelles serrées inégales de couleur jaune sulfurin saturé, et aussi à son pied de salade au lieu d'une volve.

Le Timbre sur la lettre, présente les flocons blancs.



Recommandé de BUCAREST, ROUMANIE, pour la FRANCE, affranchi de divers timbres.

CHAMPIGNONS COMESTIBLES

LACTARIUS DELICIOSUS



Appelé aussi :
Lactaire Délicieux,
Rovello, Catalan.

Lactaire Délicieux et son environnement



Timbre à date temporaire roumain.

De la fin de l'été à l'arrière-saison, commun et abondant dans l'herbe des bois à aiguilles, surtout sous les pins, il figure de loin, le champignon le plus populaire.

Très bon comestible. Sa cueillette au mois d'octobre déchaîne une véritable fièvre de ramassage. Il colore l'urine en rouge, Son chapeau se tache de vert de gris.

Paire de Lactaires Délicieux, en tête bêche.



Lettre par avion de POLOGNE pour le MAROC.

CHAMPIGNONS COMESTIBLES

CANTHARELLUS CIBARIUS



Appelé aussi :
Chanterelle Comestible,
Girolle.



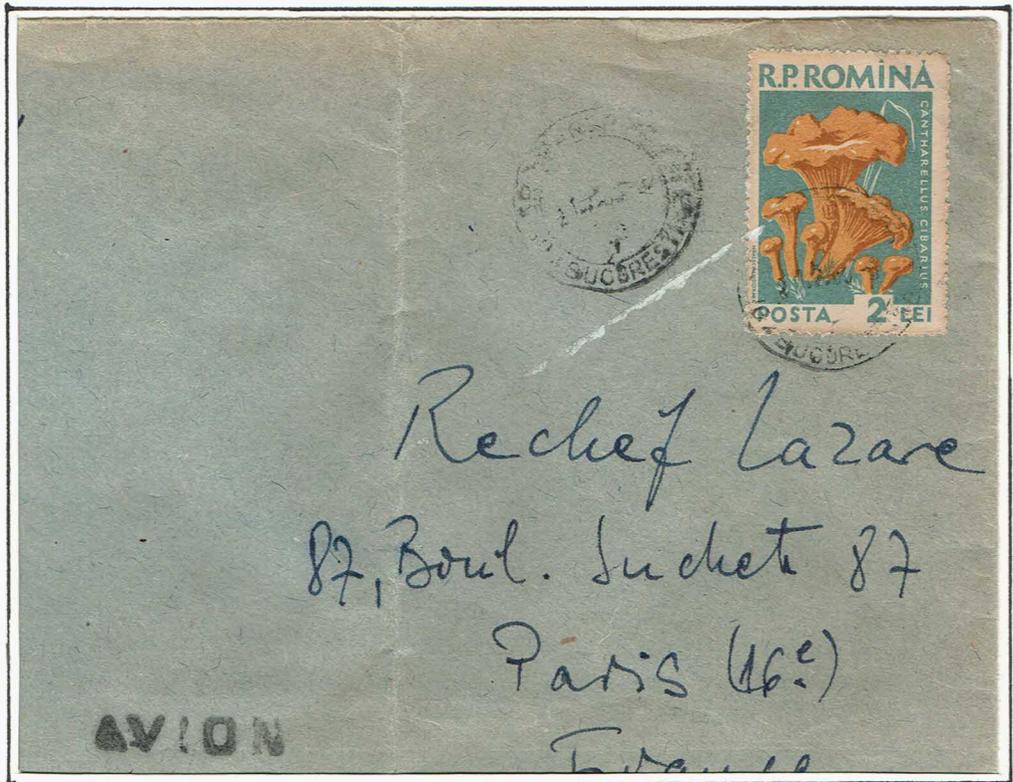
Timbre à date temporaire suédois.



Chanterelle Comestible en conserve.



E.M.A de machine HAVAS. Tarif "NON URGENT" au 1er échelon du
16 AOUT 1988.



Lettre par avion de ROUMANIE pour PARIS.

Début juin à novembre, sous feuillus et résineux, elle prolifère en grande troupe fidèle à ses stations.

Elle fait partie des champignons comestibles les plus populaires, vendus sur tous les marchés. Sachair épaisse jamais véreuse mais assez tenace, nécessite une cuisson prolongée.

CHAMPIGNONS COMESTIBLES

MACROLEPIOTA PROCERA



Appelé aussi :
Lépiote Elevée,
Nez de Chat, Parasol, Coulemelle.



Timbre à date temporaire de VILLA d'OGNA, ITALIE.

Très commune de juillet à octobre dans les forêts siliceuses et les résineux, les bois clairiérés, les lisières, les talus des routes, les genêts et les bruyères, elle croît en petite troupe.

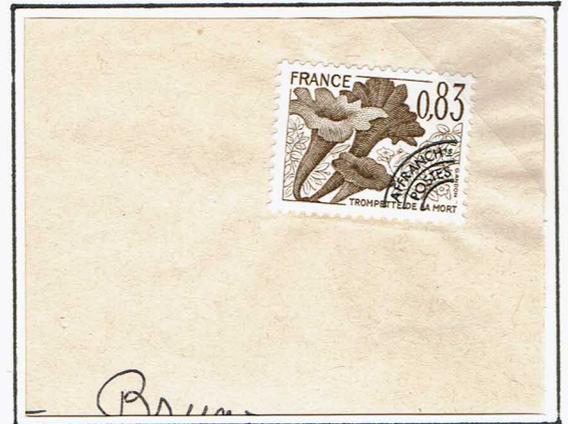
Chamignons les plus populaires et très recherchés, surtout les jeunes individus qu'on appelle "Baguette de Tambour".



Lettre recommandée de TCHECOSLOVAQUIE pour la FRANCE.

CHAMPIGNONS COMESTIBLES

CRATERELLUS CORNUCOPIOIDES



Appelé aussi :
Trompette des Morts.

Tarif spécial d'envoi en nombre
en 2ème échelon du 15 Janvier 1979.

D'août à fin novembre, dans les hêtraies calcaires ou elle prolifère,
dans les stations humides des chênaies, des chataigneraies sur sol
maigre et acide. Jusqu'à 600 mètres d'altitude.

Comestible de plus en plus recherché, la Trompette des Morts présente
aucun danger de confusion avec d'autres champignons.



Timbre à date temporaire roumain.

CHAMPIGNONS COMESTIBLES

AGARICUS CAMPESTER



Appelé aussi :
Rosé des Prés
Spalliotte des Prés.

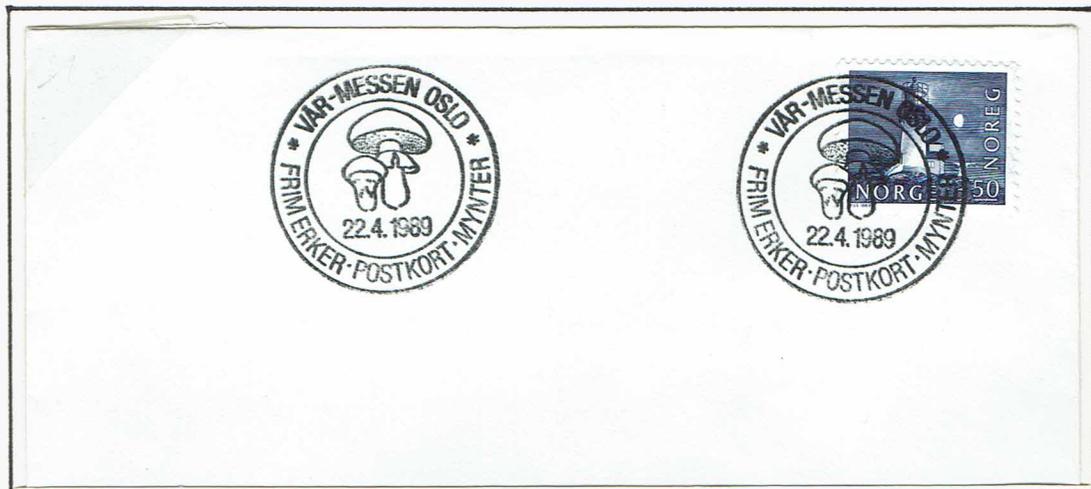
Timbre à date temporaire roumain.



Lettre d'ALLEMAGNE de l'EST pour la FRANCE, affranchie avec un Rosé des Prés.

Hors des bois, dans les prairies *surpâturées*, les prés à gazon ras, au bord des chemins fumés par les passages des bestiaux. Commun.

Comestible de 1er choix, à l'égal des champignons de PARIS, ses lames d'un rose carné vif et devenant six heures après l'ouverture du chapeau, de couleur chocolat.



Cachet temporaire norvégien illustré des Rosés des Prés.
Tarif des imprimés norvégien.

CHAMPIGNONS COMESTIBLES

Le champignon de PARIS (dit SYLVESTRE) cousin du Rosé des Prés.

Champignons Sylvestre en conserve.



E.M.A de machine SATAS.

Soupière de soupe de champignons Sylvestre.



Carnet de la Royal Mail Stamps, de 10 timbres à 13p.

Même en YOUGOSLAVIE on consomme le Sylvestre.



Carte entier postal yougoslave, annulation timbre à date champignon.

Consumați ciuperci
AGROSEMIX S.A.
APAHIDA



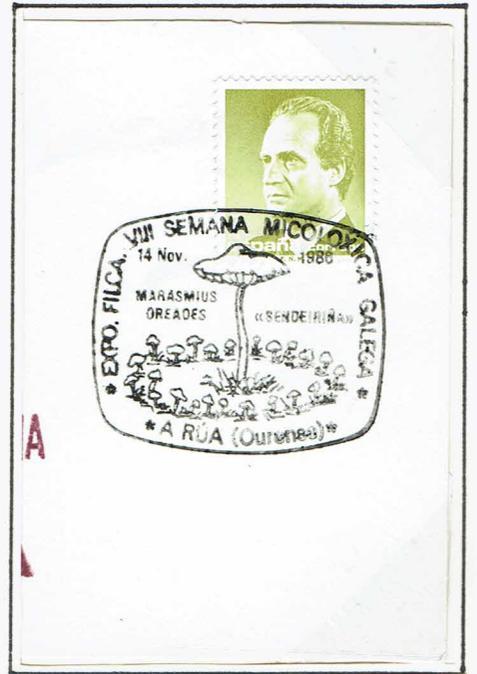
Enveloppe illustrée avec timbre à date concordant de l'usine.

CHAMPIGNONS COMESTIBLES

MARASMIUS OREADES



Appelé aussi :
Maramé des Oréades,
Faux Mousseron,
Corriollette.



ESPAGNE VIII7 Exp. Micologique.

Du printemps à l'arrière automne sur les pelouses pâturées au bord des sentiers, en petites troupes, en cercle ou rond de sorcière.

Champignon populaire, les plus récoltés. Ils suportent mieux la dissécatation et le stockage au cours duquel son odeur exhale encore.

Enveloppe illustré du Marasmius Oréades.



Enveloppe avec deux entiers postaux de BULGARIE.

CHAMPIGNONS COMESTIBLES

AMANITA RUBESCENS



Appelé aussi :
Amanite Rougeatre,
Amanite Vineuse,
et Golmotte.

Commémoratif roumain de l'Expo. Phila. 88.

De Juin à octobre, sur tous les substrats, de la plaine à la montagne, sous feuillus et résineux. Très commune de l'Afrique du Nord jusqu'en Laponie.

Bon comestible après cuisson complète, car à l'état cru, l'Amanite Vineuse contient des hémolysines toxiques que par bonheur la chaleur anéantit. Elle présente un polymorphisme déconcertant et de réels dangers de confusion avec l'Amanite Panthère. Le plus sûr critère de différenciation reste le rosissement de la chair au contact de l'air chez le champignon comestible, dont la bulbe et les endroits atteints deviennent d'un rouge vineux.

BIEN JOUR
À FLAMME
56

8^e Journées Mycologiques
ENTREVAUX
9-10-11 Novembre 1985
ENTREVAUX 9-8-85



ASSOCIATION ENTREVALEISE
de MYCOLOGIE et de BOTANIQUE APPLIQUÉE
04320 ENTREVAUX - ☎ (93) 05.41.40

M. [illegible]
de [illegible]

di

Empreinte d'oblitération temporaire de la 8^{ème} Journée Mycologique d'ENTREVAUX.

CHAMPIGNONS COMESTIBLES

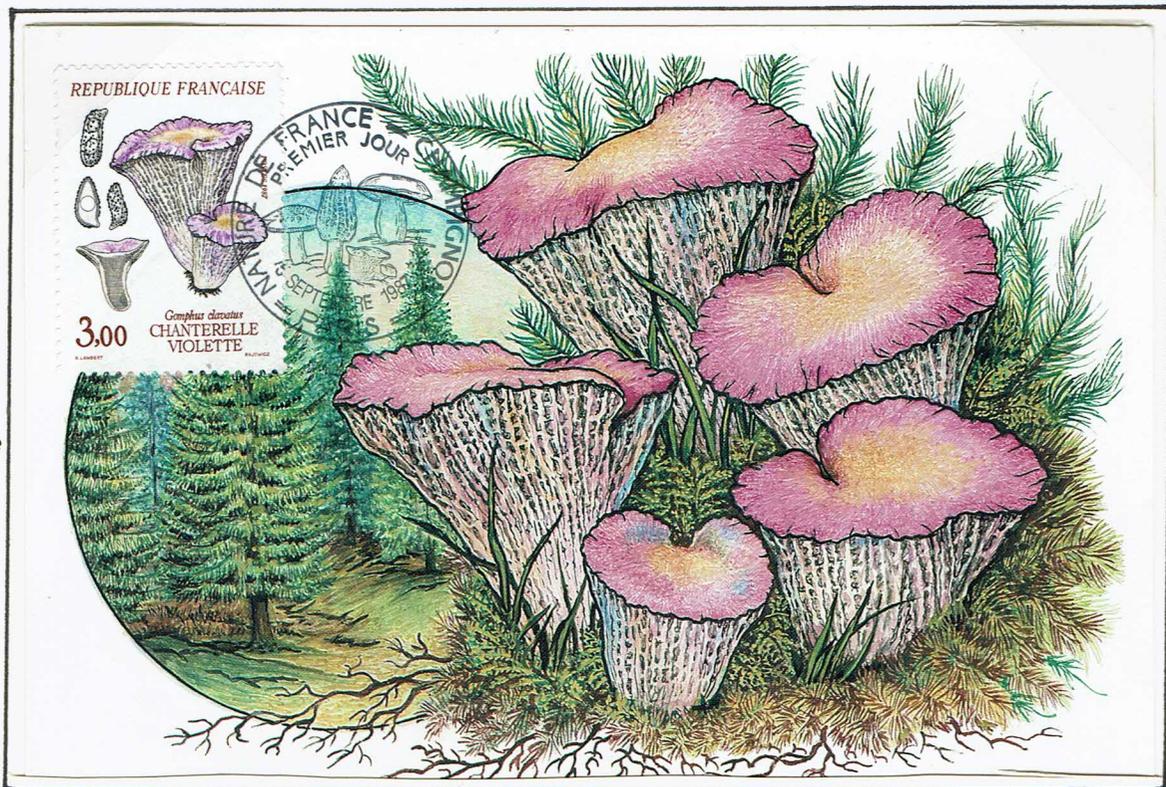
COMPBUS CLAVATUS



Appelé aussi :
Chanterelle Violette
Chanterelle en Massue

REMARQUES

Forte odeur de mirabelle, devenant rancée avec l'âge, en été et en automne, néanmoins bon comestible.



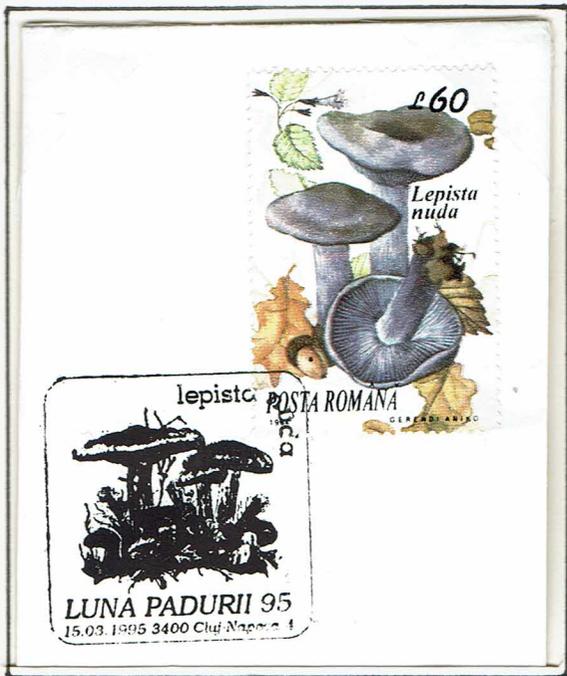
Carte premier jour d'émission de timbre à PARIS.



Timbre à date temporaire de la 10ème Journée Mycologique, du 23/25 Août 1985 à MORTAIN. Griffes deux lignes bleues "BOLONA C.M.P. RECAPITO INDIRIZZO INSUFFICIENTE" et griffe manuscrite FD (Fausse Direction).

CHAMPIGNONS COMESTIBLES

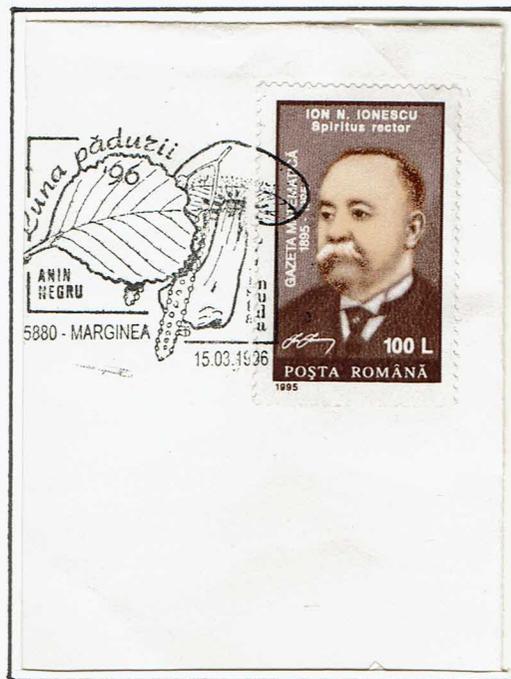
LEPISTA NUDA



Lépista Nuda représenté sur ce timbre roumain, avec timbre à date concordant.



Appelé aussi :
Tricholome Nu.



Timbre à date temporaire roumain.

De l'automne au printemps, en lignes ou en ronds, sous feuillus ou résineux, sur les bords des routes et des bosquets.

Ce champignon comestible peut plaire ou déplaire, par son odeur très aromatique. Peut-être à cause de son parfum, la chair échappe à l'attaque des larves.

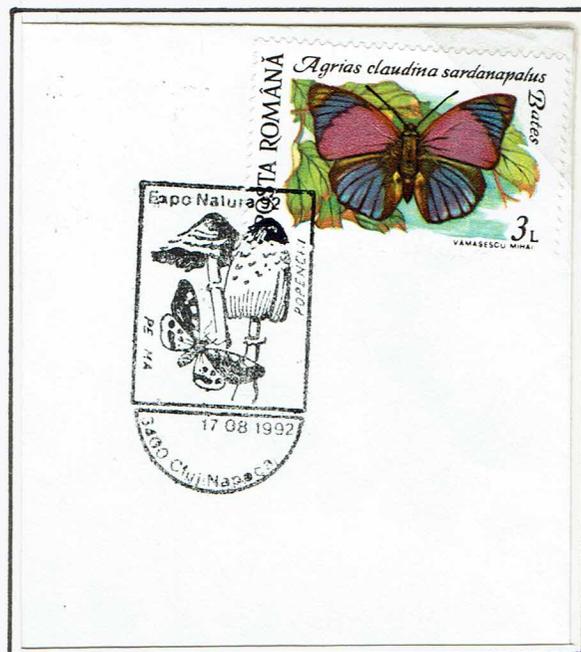
COPRINUS COMATUS



Appelé aussi :
Coprin Chevelu.

D'avril à fin novembre, dans les endroits herbeux et fumé, au bord des routes, parmi les décombres et décharges. Pas rare.

Comestible très savoureux à condition de ne consommer que les exemplaires jeunes aux lames encore blanches.



Coprin Chevelu représenté sur ce timbre à date roumain.

CHAMPIGNONS COMESTIBLES

VOLVARIELLA VOLVACEA



Appelé aussi :
Volvaire Comestible.



Carte entier postal de CHINE.

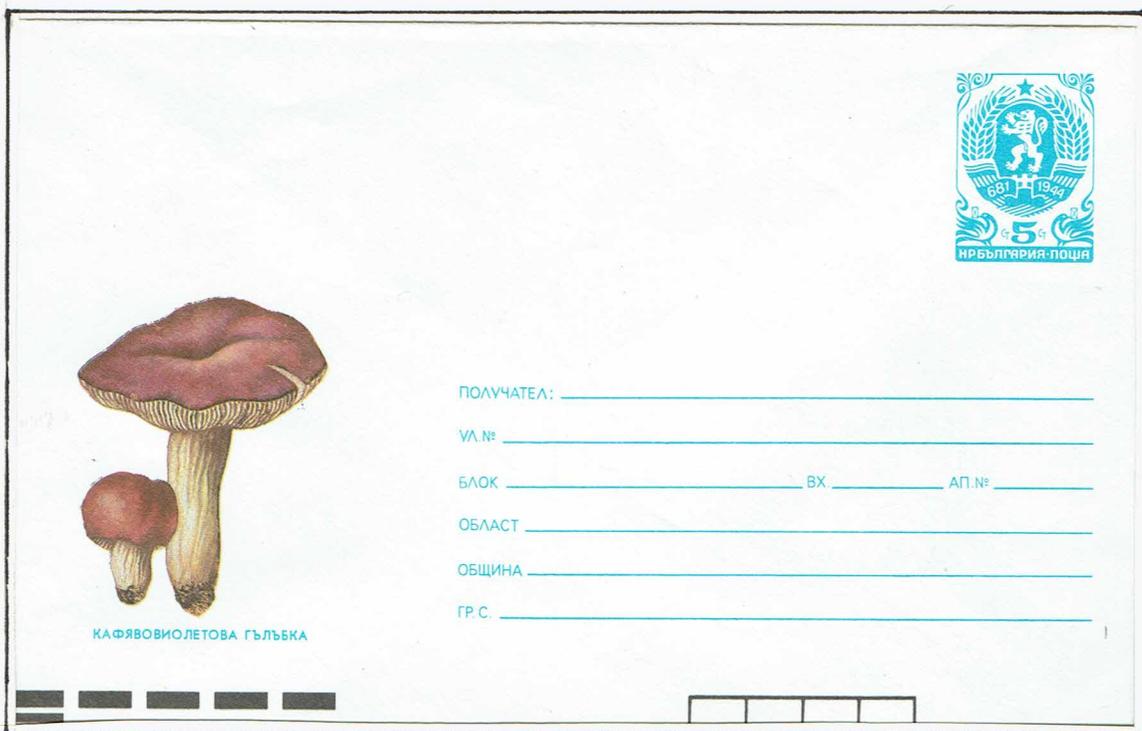
En été et surtout aux premiers froids d'automne.

Odeur et saveur faible de radis. Espèce comestible, à ne pas confondre avec l'Amanite Phaloïde qui est "MORTELLE".

RUSSULA VESCA



Appelé aussi :
Russule Comestible.



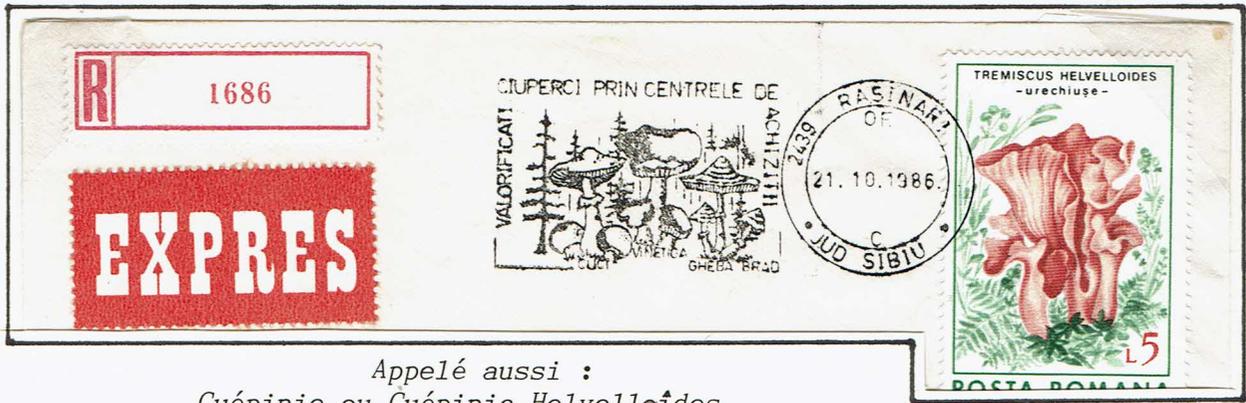
Enveloppe entier postal bulgare illustrée de la Russule Vesca.

Espèce variable d'aspect, dans les bois de feuillus, chataigniers, chênes ou de résineux, sur sol sabloneux

Comestible estimable, sa saveur douce, odeur de topinambour en train de cuire.

CHAMPIGNONS COMESTIBLES

TREMISCUS HELVELLOIDES

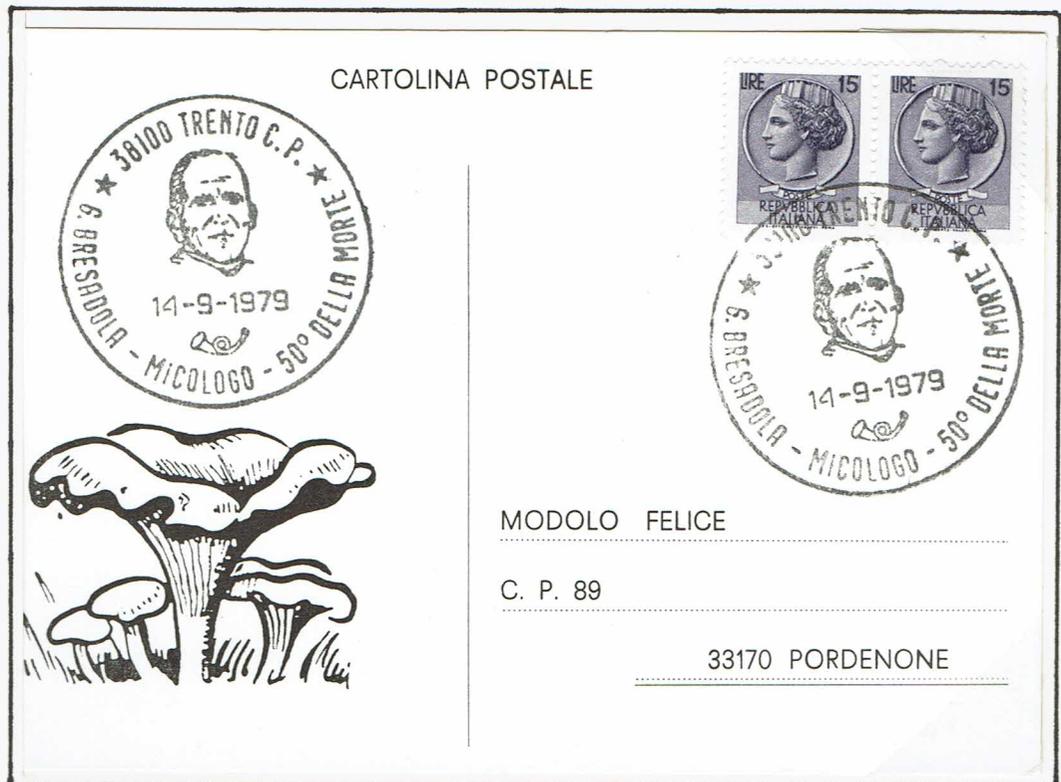


Appelé aussi :
Guépinie ou Guépinia Helvelloïdes

Commune en montagne, en forêt de feuillus ou de résineux, au bord des chemins boisés, à terre en relation avec du bois pourrissant enfoui, en milieu humide.

Bon comestible, sa chair tendre gélatineuse, aucun risque de confusion si ce n'est, de loin, avec quelques Pézises, ce qui ne serait pas très grave.

ROZITES CAPERATA. CANTHARELLUS TUBIFORMI.



50ème Annv. de la mort du mycologue G. BRESSADOLA. Carte illustrée de Chanterelles Craterelles.

En forêt de feuillus et des conifères, en été et en automne.

Espèce comestible, caractérisé par son anneau, son chapeau saupoudré de farine, on ne peut pas la confondre avec aucune espèce toxique.

Appelé aussi :
Chanterelle Craterelle,
Chanterelle en entonnoir.

CHAMPIGNONS COMESTIBLES

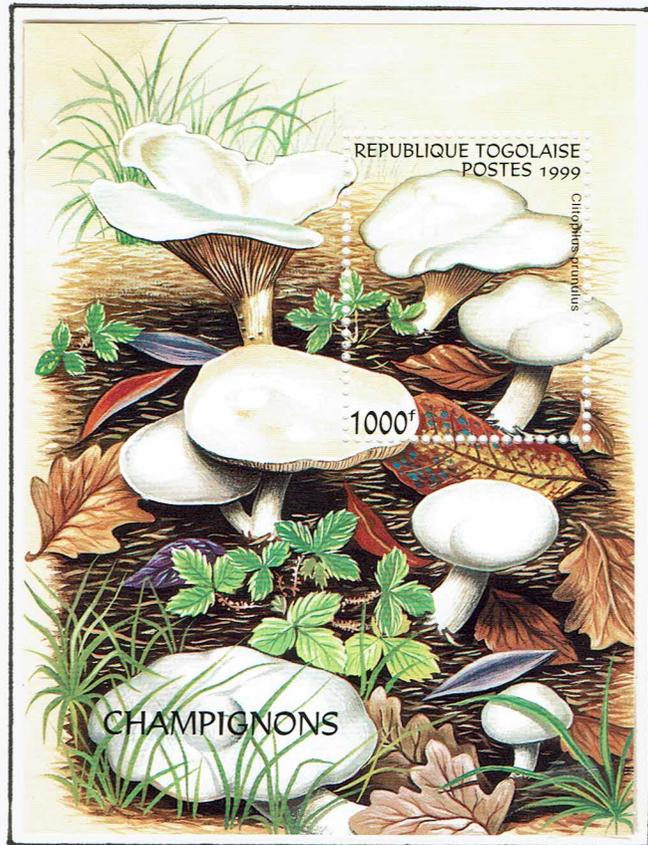
CLITOPILUS PRUNULUS



Appelé aussi :
Clitocybe Petite Prune,
Langue de Carpe.

En été et en automne, espèce commune, dans l'herbe des lieux ombragés, lisières, les bords des chemins et dan la mousse.

Exellant comestible, mais très fragile, le récolter avec délicatesse. Ne pas le confondre avec le Clitocybe Blanc qui est TOXIQUE et qui pousse dans les même milieux.



Bloc feuillet de la République du TOGO.



Carte 1er Jour d'émission du LUXEMBOURG.

CHAMPIGNONS COMESTIBLES

TRICHOLOMA TERREUM



Appelé aussi :
Tricholome Couleur de Terre,
Charbonnier Petit Gris.

En automne et pendant tout l'hiver, dans les pinèdes, sous feuillus, sur sol calcaire, au bord de mer jusqu'à l'étage alpin, sous les pins et épicéas.

Comestible appréciable mélangé à d'autres champignons. Il se reconnaît au chapeau gris souris fibrilo-laineux, sec et doux, au pied et aus lames blanchâtres qui ne jaunissent pas, à l'odeur non farineuse.



Timbre à date commémoratif illustré du Tricholome Couleur de Terre.



Aérogramme de la COREE du NORD.

CHAMPIGNONS COMESTIBLES

ARMILLARIA MELLEA



Appelé aussi:
Armillaire couleur
de Miel.



ARMILLARIA POLYMICES, (même famille).



Timbre à date illustré du champignon Armillariele Polymices.

En hiver, ils poussent sur les troncs et les souches de
larges feuilles.

Très commun en hiver. Ces deux espèces ne pas les consom-
mer à l'état cru, bons comestibles après cuisson.



Enveloppe illustrée de l'Armillaire Couleur de Miel. Enveloppe russe non voyagée .

CHAMPIGNONS COMESTIBLES

ROZITES CAPERATA



Appelé aussi :
Pholiote Ridée.

Sur sols ciliceux acides des forêts de feuillus et de conifères, en été et en automne, en montagne et en plaine.

Très bon comestible, bien caractérisé par son anneau, ses lames ocres et son chapeau comme soupoudré de farine.

RUSSULA INTEGRA



Appelé aussi :
Russule Entière.

Très commune sous résineux, épicéas, sapins, pins, en montagne sur sol calcaire, en troupes.

Lames crèmes, puis d'un jaune ocré. Chair ferme, saveur agréable de noisette et odeur faible.

LACTARIUS LIGNYOTUS



Appelé aussi :
Lactaire Velour.

Sous les conifères et épicéas. La région où il prolifère c'est le Massif Central.

Le chapeau es ridé autour du mamelon. Plus savoureux que les lactaires Sanguins. Ne pas le confondre avec le Lactarius Picinus sans valeur culinaire.

RUSSULA CYANOXANTHA



Appelé aussi :
Russule Bleue et Jaune et Russule Charbonnière.

Dès le mois de juin sous les hêtres et les résineux.

Russule très populaire à cause de sa bonne comestibilité, on la reconnaît à son double pigment violet et vert.



Tov.

Mihai VLADOIANU
str.Luptei 38 ap.15
2400 S I B I U

R 1627

CHAMPIGNONS COMESTIBLES

PLEUROTUS OSTREATUS

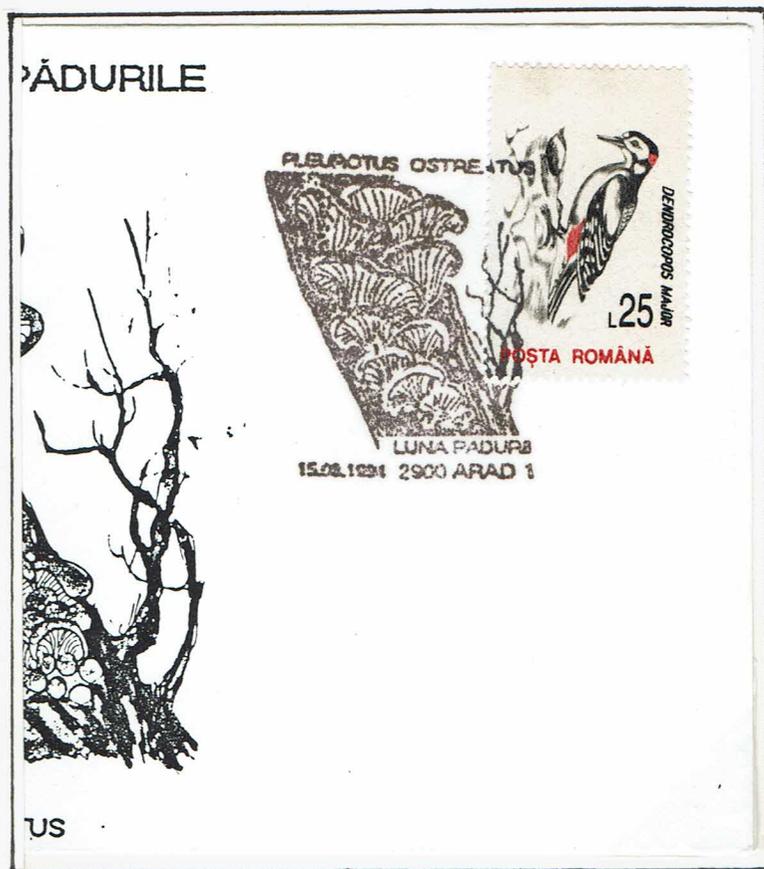
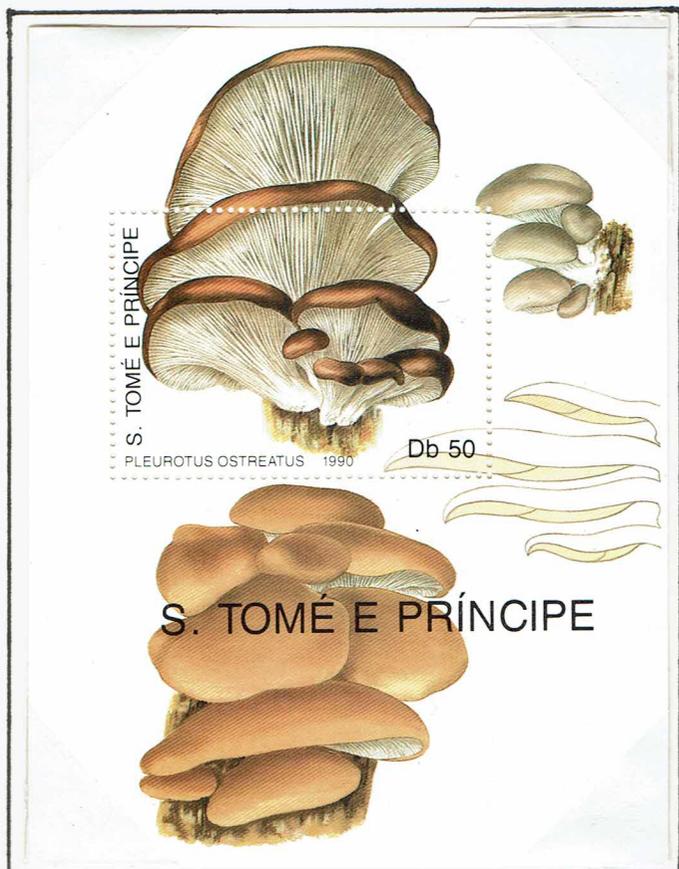


Appelé aussi :
Pleurote en Huître,
Poule de Bois,
Mouret.



Assez fréquent sur les troncs et souches de toutes sortes d'arbres feuillus, en automne et en hiver, tardivement parfois en régions à climat doux, en grosses touffes de chapeaux superposés..

Espèce comestible appréciée, pouvant être localement assez abondante, cultivée depuis longtemps sur des billots de bois de peuplier, sa culture est à la portée de l'amateur. Variété commune au marché.



CHAMPIGNONS COMESTIBLES

CUPHOPHYLLUS PRATENSIS

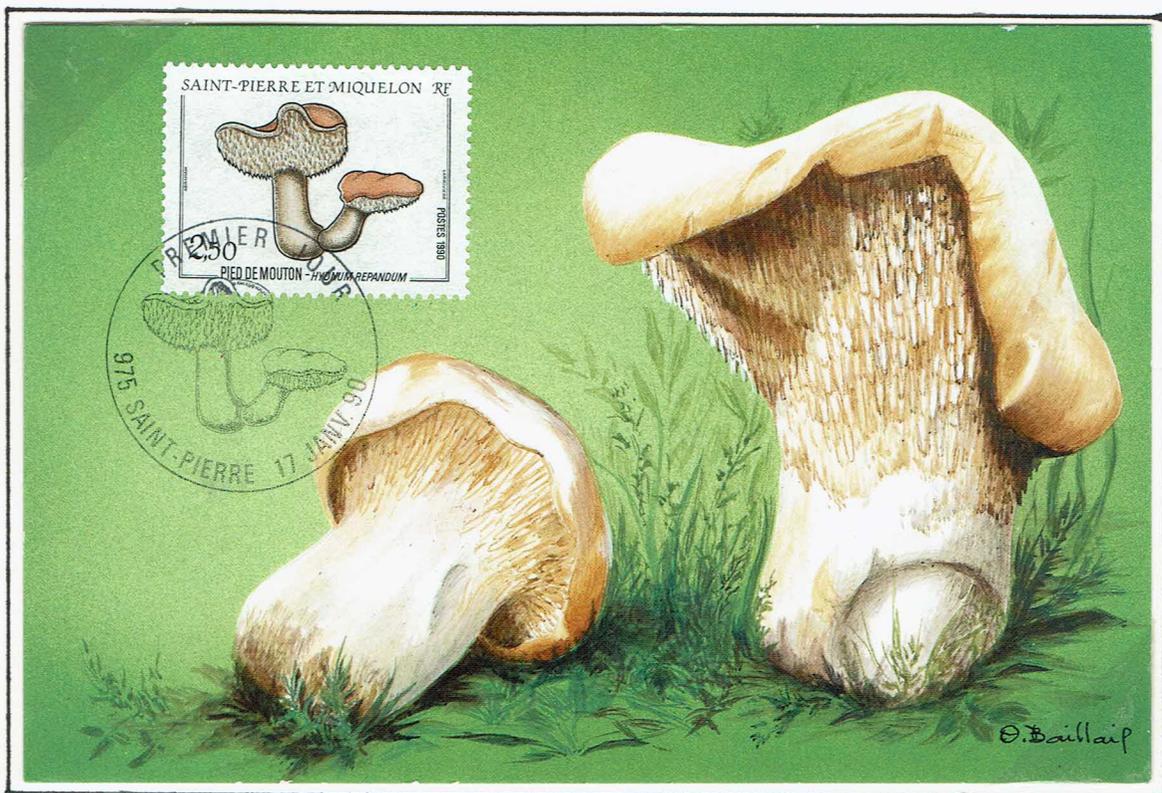


Appelé aussi :
Hygrophore des Près,
Polypore Pied de Chèvre.



Sosie du *Hygrophorus Némoreus*, commun dans les près, les pelouses, en automne. Comestible apprécié, odeur légère de farine et un saveur douce.

HYDNUM REPANDUM



Carte premier Jour de Saint PIERRE et MIQUELON.

Appelé aussi :
Pied de Mouton,
Hydne Sinué.

Isolé ou en groupe dans les bois humides de feuillus ou conifères, dès la fin de l'été et plus fréquent aux premiers froids jusqu'en hiver, commun partout.

Comestible très appréciée, un peu coriace, dont on grattera les aiguillons avant apprêt.

CHAMPIGNONS COMESTIBLES

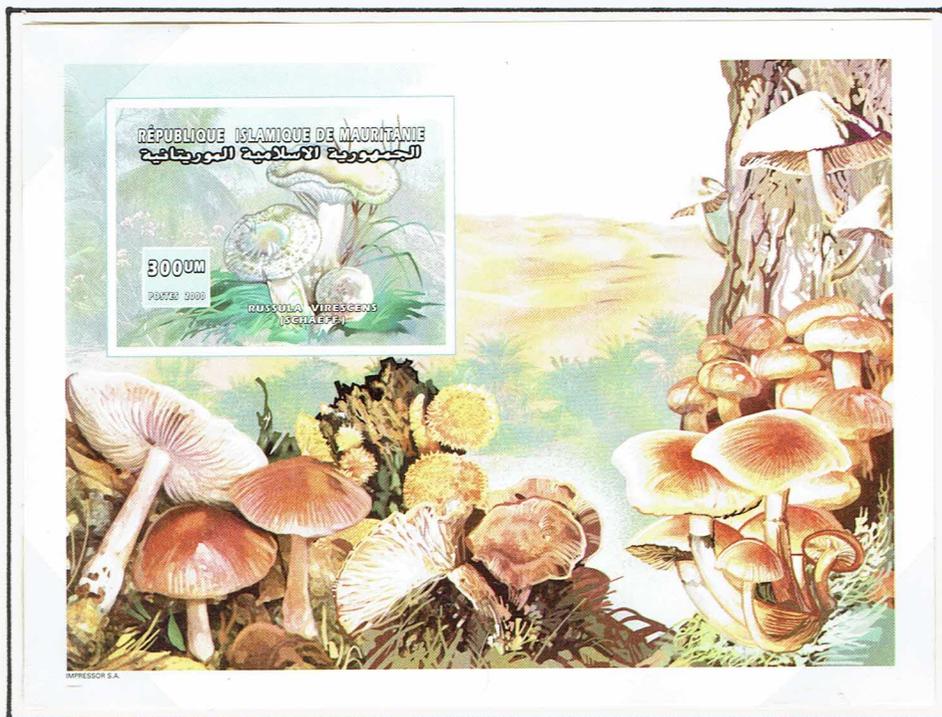
RUSSULA VIRESCENS



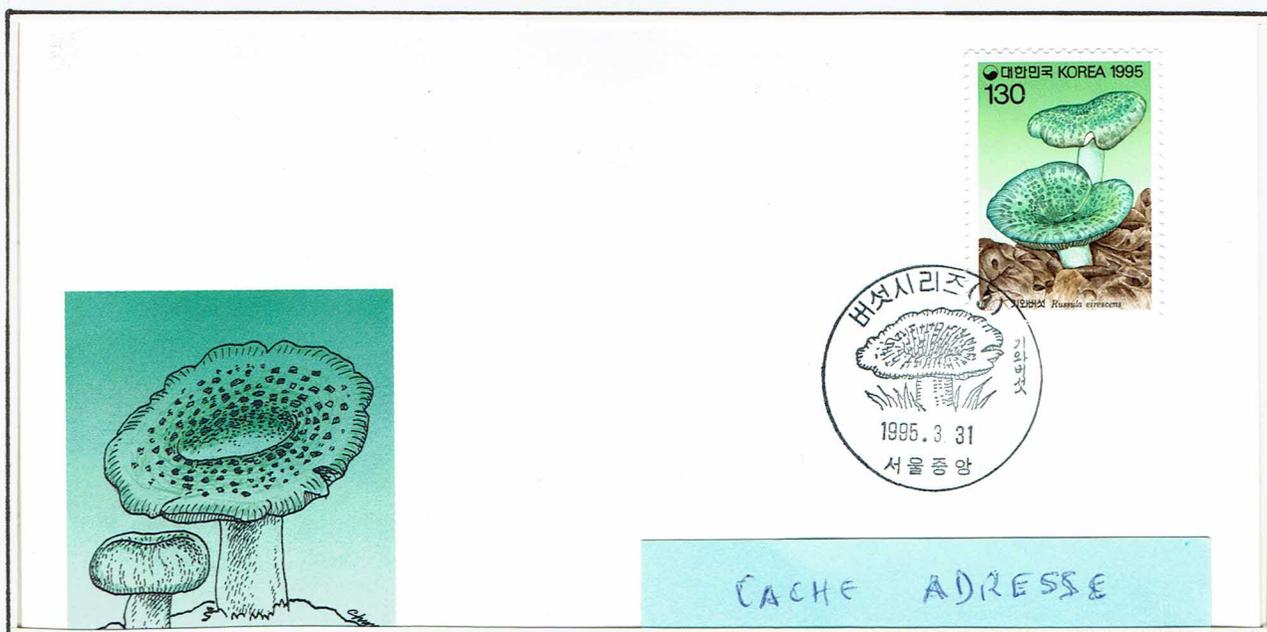
Appelé aussi :
Palomet,
Russule Verte,
Bise Verte.

En terrain assez sec et
sablonneux, sous couvert
clair de feuillus, chênes
en particulier.

Toutes ces Russules à
chair douce et élastique
sont parmi les meilleures.



Bloc feuillet de la République ISLAMIQUE de MAURITANIE.



Lettre de la COREE du SUD, affranchissement et annulation concordantes.

CHAMPIGNONS COMESTIBLES

AMANITA VAGINATA



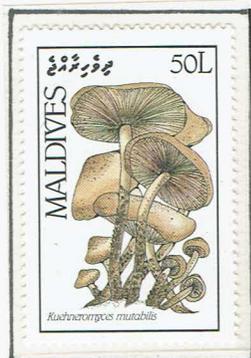
Appelé aussi :
Amanite Vaginée,
Amanite engainée,
Coulemelle Grise.



Assez précocose dans les bois feuillus ou les parcs, sur calcaire, dès juin jusqu'en automne, très variable, il en existe plusieurs formes.

Formes blanches ou plus foncées. Ces Amanites sont comestibles et même délicates, après cuisson soigneuse, car elles sont dangereuses à l'état cru, mais elle sont très fragiles.

KUEHNNEROMYCES MUTABILIS

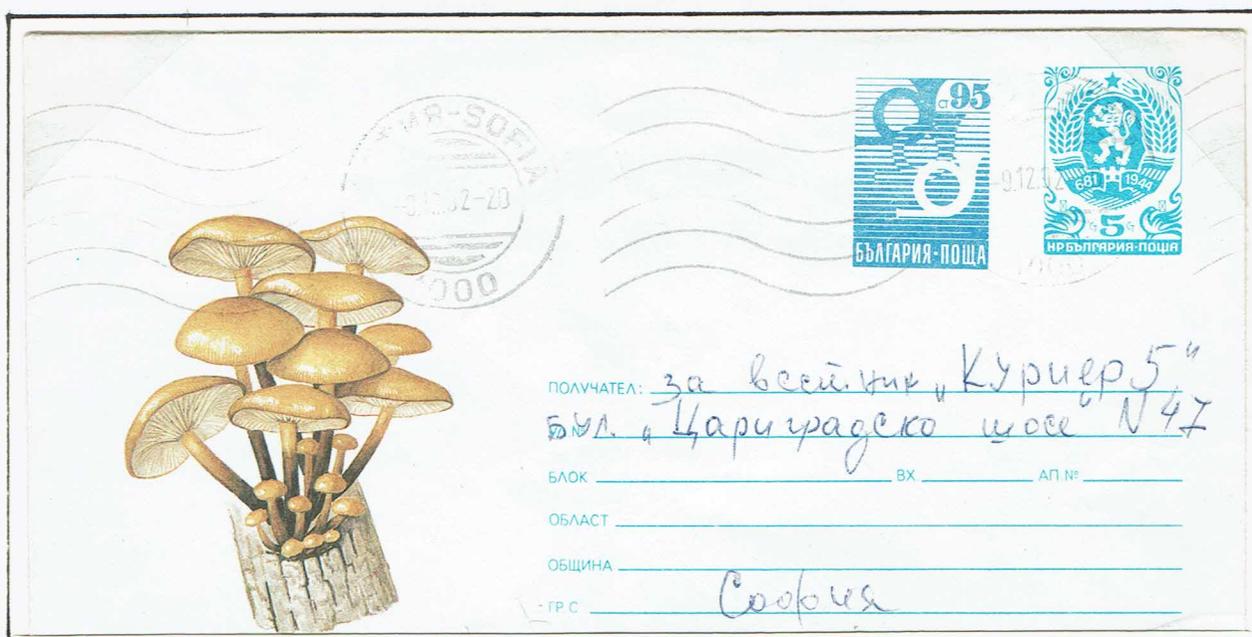


Du printemps jusqu'au gelées, sur couches pourrissantes de feuillus, surtout de hêtres. Très variable d'aspect, pouvant être méconnaissable selon l'âge et le degré d'humidité.



Appelé aussi :
Pholiote Changeante
Pholiote Mutabilis.

Comestible de bonne qualité, mais on doit jeter le pied ligneux. Cultivé industriellement dans certains pays. Consommer les individus jeunes et frais.



Entier postal doublés, illustré de la Pholiote Changeante, lettre de BULGARIE.

CHAMPIGNONS COMESTIBLES

PHOLIOTA MUTABILIS



Appelé aussi :
Pholiote Changeante,
Souchette, Agaric à
Soupe.

Pousse sur bois morts
et souches de feuillus
ou des saules. Cultivé
aussi sur souches de
hêtres, de chênes, de
frènes d'aulnes et de
bouleaux.

Excellent comestible
sauf son pied fibreux.



PLEUROTUS ERYNGII

Appelé aussi : Pleurote du Panicaut.

Dans les lieux
découverts,
pelouses et prai-
ries, aux bords
des plages et
chemins.
En été et en au-
tomne de la plai-
ne aux collines.

Très recherché,
excellent comes-
ble.



Lettre recommandée pour la FRANCE, affranchie de 4 Pleurote du Panicaut.

CHAMPIGNONS COMESTIBLES

RUSSULA INTEGRA

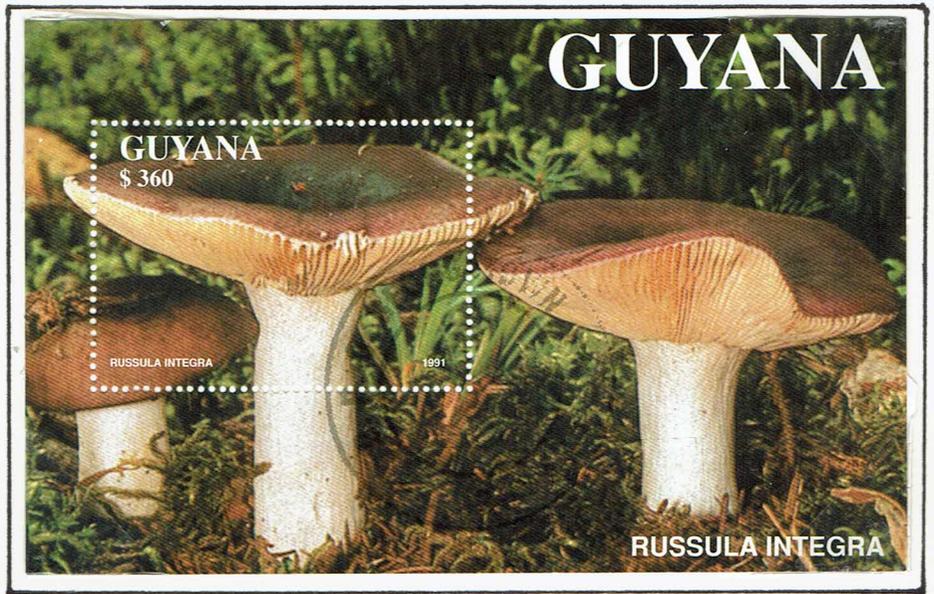


Appelé aussi :
Russule Entière.



Très commune sous résineux, épicéas, sapins et pins, en montagne principalement et sur terrain calcaire, souvent en troupes nombreuses.

Chair ferme, saveur agréable de noisette, odeur faible. Bon comestible.



Carte maximum suédoise.

GYMNOPIIUS SPECTABILIS



Appelé aussi :
Pholiote Remarquable.

Espèce commune de l'été à l'automne, en touffe à la base des troncs et des souches.

Odeur faible, goût amer et désagréable.

RUSSULA EMETICA



Appelé aussi :
Russule Emétique des Bois.

Très commune dans les bois de feuillus, hêtraies, sur terrain acide.

Chair blanche âcre persistante, odeur particulière un peu fruitée.

TRICHOLOME SULFUREUM



Appelé aussi :
Tricholome Soufré.

Commun en pieds isolés ou petits groupes, dans les bois de feuillus et de résineux.

Forte odeur pénétrante et désagréable.

PHOLIOTA AURIVELLA



Appelé aussi :
Pholiote Dorée.

Espèce robuste, en touffe à la base des troncs de feuillus, lignicole aussi sur souches vivantes.

Chair jaune, médiocre à la consommation.

CLITOCYBE GIBBA



Appelé aussi :
Clitocybe en entonnoir.

De l'été et tard en saison, très commune dans les bois de résineux et de feuillus.

Pied raide et tenace. Chair blanche tenace, odeur forte agréable, saveur amère, peu estimé.

PHOLIOTA SQUAROSA



Appelé aussi :
Pholiote Ecaillée.

Pousse en touffe lignicole sur souches mortes et vivantes.

Chair jaune, médiocre à la consommation.

HYPHOLOMA FACURALE



Appelé aussi :
Hypholoma en Touffes



Espèce très commune de l'été à l'automne, sur toutes sortes de bois, troncs et souches, en touffes denses de chapeaux surperposés.

A ne pas consommer, suspect, espèce probablement toxique, de toute façon trop amère pour être consommable. Ne pas confondre avec d'autres champignons de couches comestibles.

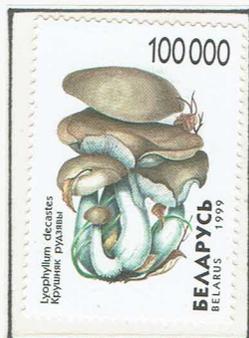


Journée Mycologique à PORRINO, ESPAGNE.



Carte maximum russe, représentant l'Hypholoma Faculare en Touffe.

LYOPHYLLUM DECASTES



Appelé aussi :
Lyophylle Enfumé.

Assez commun, en touffes
aux pieds soudés.

TRICHOLOMA SAPONACEUM



Appelé aussi :
Tricholome à Odeur
de Savon.

En été et en automne.
Très commun, bois de
feuillus et résineux.

RUSSULA PSEUDOINTEGRA



Appelé aussi :
Russule des Marais.

Commune sous feuillus
en sol argileux et
ciliceux.

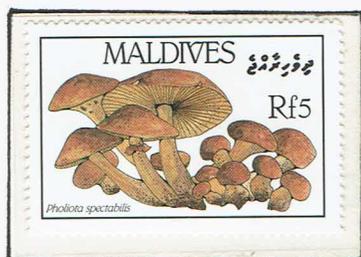
CORTINARIUS TRAGANUS.



Appelé aussi :
Còrtinaire Blanc Violacé.

Très commun en automne
dans les bois feuillus
sur sol ciliceux.

PHOLIOTA SPECTABILIS



Espèce commune en
été et en automne,
parfois l'hiver.
Venant en touffes à
la base des troncs
et des souches.

Appelé aussi : Pholiote
Remarquable.

PHOLIOTA FLAMMANS



Appelé aussi : Pholiote
Ardente.

En petite touffe
jaune vif ou orangé
sur résineux, sapins
et épicéas. Un peu
visqueux par l'humidi-
té.

PANELLUS STIPTICHUS



Appelé aussi :
Pannelle Amère.

Très commune sur
les souches et les
branches tombées de
feuillus.

TRICHOLOMOPSIS RUTILANT



Appelé aussi :
Tricholome Rutilant.

Commun, isolé ou par petites touffes sur couches de
résineux, en particuliers pins. Sans saveur et ni odeur.

FLAMMULINA VELUPIDES



Appelé aussi :
Collybie à Pied Velouté

PHOLIOTA ADIPOSA



Appelé aussi :
Pholiote Graisseuse.

Formant de volumineuses touffes sous feuillus, en particulier, sous les hêtraies.

GANODERMA ADSPERSUM



Appelé aussi :
Ganoderme Européen.

Parasite de feuillus, parcs, arbres à la base des troncs vivants.

STEREUM HIRSUTUM



Appelé aussi :
Stérée Hirsute.

Très commun, presque toute l'année sur toutes sortes de bois.

RUSSULA PALUDOSA



Appelé aussi :
Russule des Marais.

Commune sous conifères en sol acide humide, surtout en montagne.

TRICHOLOMA VERGATUM



Appelé aussi :
Tricholome Vergeté.

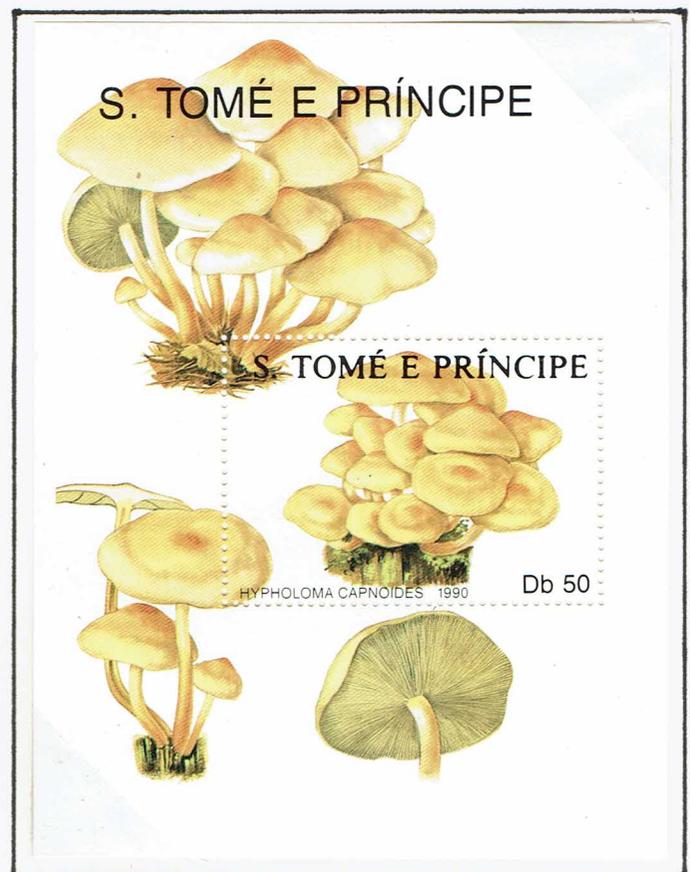
Assez fréquent en automne dans les bois mêlés ou sous hêtres, en sol acide.

PHYLLOPORUS RHODOXANTHUS



Appelé aussi :
Bolet à Lames Dorées.
Rare espèce automnale des conifères et feuillus.

HYPHOLOMA CAPNOIDES



Appelé aussi :
Hypholome Capnoïde.

COPRINUS MICACEUS



Appelé aussi :
Coprin Micacé.



Timbre à date temporaire turc avec
le Coprin Micaceus.

Pratiquement toute l'année, très commun, en touffes compactes de nombreux chapeaux serrés, dans les lieux cultivés au pied des arbres en forêt ou à découvert.

Lames étroites, blanches, puis mauves, puis noires, se détruisant à la fin. Chair très mince, odeur et saveur nulle.



Enveloppe entier postal roumain, timbre à date avec un Coprinus Micaceus.

AMANITA CITRINA



Appelé aussi : Oronge Citrine.

Très commune et précoce dans les bois siliceux, feuillus ou résineux, c'est l'Amanite la plus répandue en France, elle est assez variable.



Bloc de la République de GUINÉE.



Carte maximum bulgare.

SANS VALEUR CULINAIRE ET MEDIOCRE

HYGROCYBE PUNICEA



Appelé aussi :
Hygrophore de Réa.

Dans l'herbe des prés,
au bord des routes,
assez commun en
troupe.

Ce champignon à une
chair orangée.

LACTARIUS DETERRIMUS



Appelé aussi :
Lactaire Détestable.

Localisé uniquement
sous-épiciés en mon-
tage seulement.

Chair piquante et
désagréable. Non
toxique mais non
comestible.

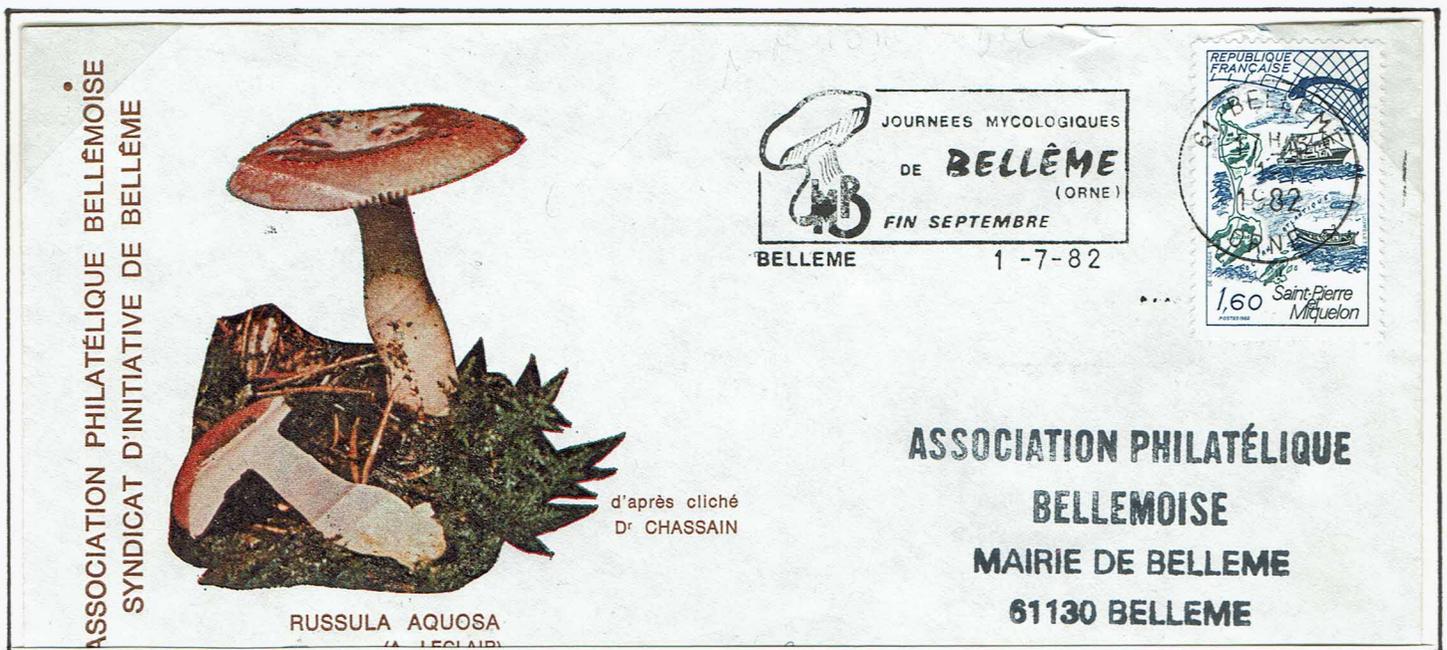
RUSSULA AQUOSA



Appelé aussi :
Russule Aqueuse.

Lieux humides marécageux, tourbières à sphaignes,
sous résineux.

Chair un peu âcre, odeur de pomme.



Flamme des Journées Mycologiques, fin septembre à BELLEME, ORNE.

1.2 SANS VALEUR CULINAIRE ET MEDIOCRE.

CORTINARIUS VIOLACEUS



Appelé aussi :
Cortinaire Violet.

Peu fréquent, dans les
lieux boisés, feuillus
ou résineux humides.

Chair violette, inodore,
saveur âcre, odeur faible
de crayon.



Commémoration le 7/8 novembre 1995, des journées Européennes
du CORTINAIRE à AJACCIO.



Cortinarius violaceus (L. ex Fr.)

Timbre à date temporaire de la 4ème journée Européenne de CORTINAIRE
1998 à VERNET les PAINS, FRANCE.

1.3 CHAMPIGNONS A LAMELLES TOXIQUES

1.3.1 Légèrement Toxiques

HEBELOMA CRUSTILINIFORME



Très commun, en cercle autour des arbres, dans les bois, les parcs, et les jardins. En milieu argileux et humide.

Chair âcre à odeur de rave. Espèce toxique, provoquant des fortes gastro-entérites pouvant être très graves.

Appelé aussi :
Hébélome Echaudé.

HYGROCYBE TRISTIS



Assez commun, en groupe dans l'herbe des prés, aux bords des chemins, les landes, du printemps à l'automne.

Lames jaunâtres, puis grises, mais toxique également.

Appelé aussi :
Hygrophore Triste.

LEPIOTA CRISTATA



Appelé aussi :
Lépiote à crête.

Assez commune, semblant une coulemelle miniature, dans l'herbe des bois clairs, des parcs, et des jardins.

Cette Lépiote est suspecte, c'est le type le plus commun de nombreuses petites espèces très difficile à déterminer. Légèrement toxique, mais à provoqué des intoxications mortelles.

CORTINARIUS BORALIS



Appelé aussi :
Cortinaire Ocre Rouge.

Isolés ou en petits groupes dans les bois siliceux, chênaies, hêtrais, en été et en automne.

Chair blanche, inodore, saveur âcre, légèrement toxique.

CORTINARIUS LANIGER



Appelé aussi :
Cortinaire Laineux.

Dès l'automne, son habitat sous les conifères.

Chapeau rougeâtre, chair pâle, odeur de rave, lames roux canelles. A ne pas consommer, il est toxique.

CHAMPIGNONS A LAMELLES TOXIQUES

Légèrement Toxique.

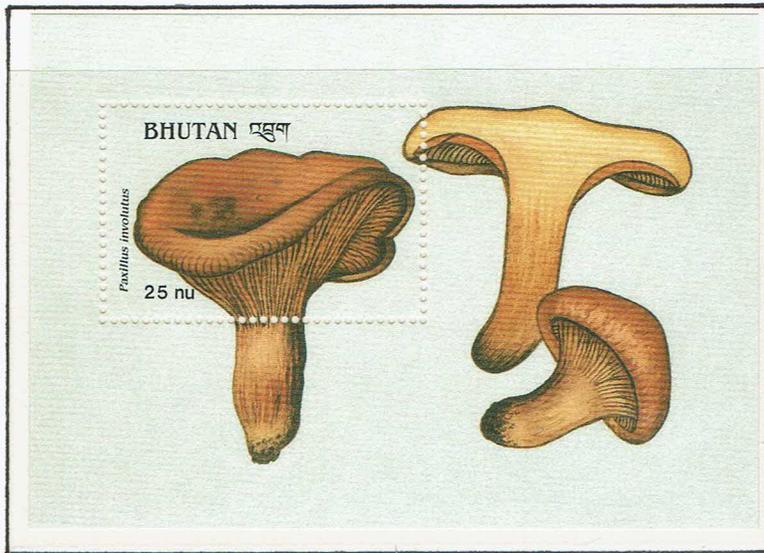
PAXILLUS INVOLUTUS.



Appelé aussi : Paxille enroulé.

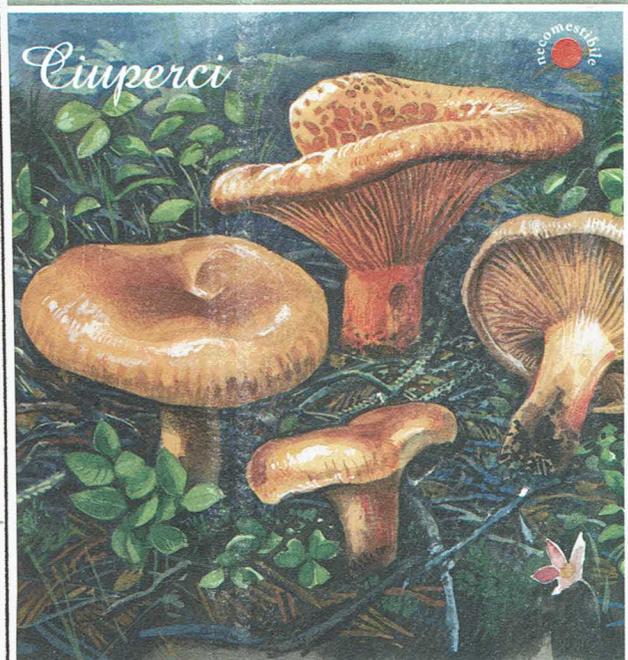
ECOLOGIE

Espèce précoce, dès juin jusqu'en automne, très commune, liée au bouleau, dans les bois, les parcs, en plaine et montagne, sur sol acide.



REMARQUES

Ce Paxille, longtemps cité comme comestible après cuisson, est très toxique à l'état cru; il a provoqué de graves intoxications mortelles; il est tout à fait déconseillé de la consommer; il n'est, de plus, guère savoureux.



Paxillus involutus - Bureți porcești



Destinatar _____

Codul Localitatea



Enveloppe entier postal roumaine.

CHAMPIGNONS A LAMELLES TOXIQUES

Légèrement Toxique.

COPRINUS ATRAMENTARIUS



Appelé aussi :
Coprin Noir d'Encre.

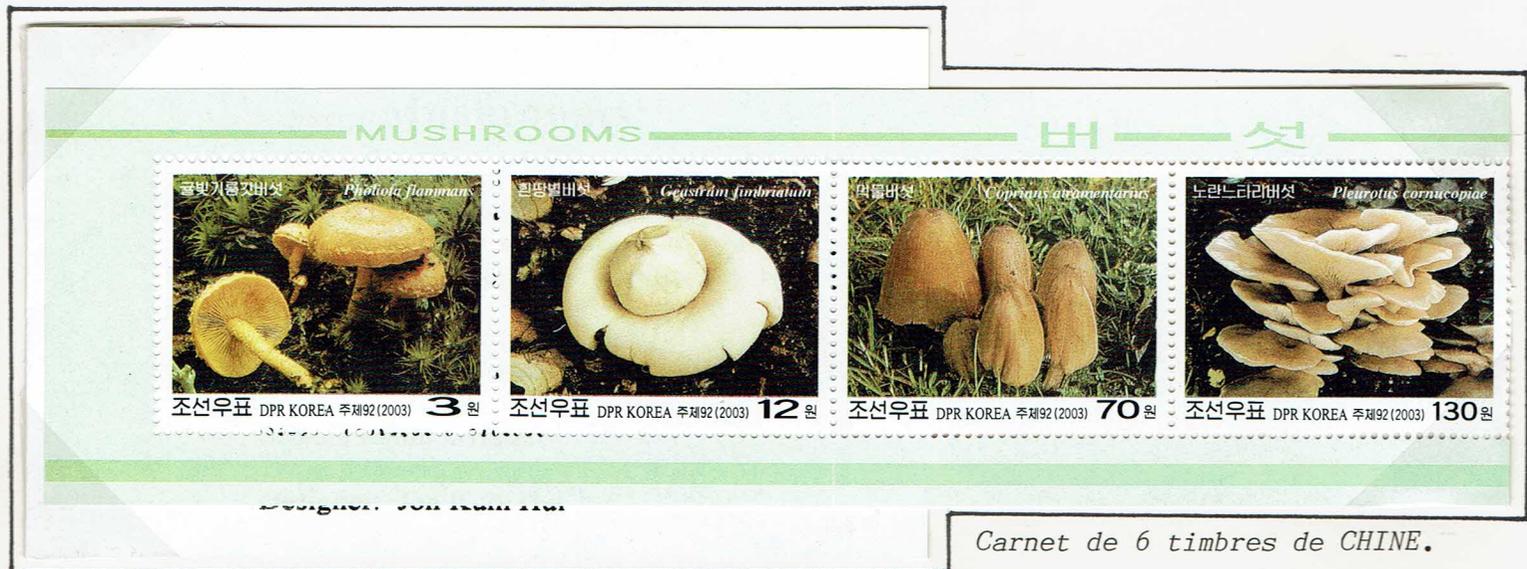
ECOLOGIE

Très commun sur le sol en touffes nombreuses, dans l'herbe des haies, bord des chemins, jardins et parcs, forêts, lié au bois mort, en été et en automne.



Coprinus atramentarius
Non Toxique
Excepté Si Consommé
Avec Alcool

Bloc de la République du MALI.



Carnet de 6 timbres de CHINE.



Photocopie de la couverture du carnet.

CHAMPIGNONS A LAMELLES TOXIQUES

1.3.2 Toxiques Graves.

AMANITA MUSCARIA



Appelé aussi :
Amanite Tue Mouches,
Fausse Oronge.

E.M.A de machine SATAS. Tarif non urgent (20gr) du 1/09/81.

Elle abonde d'août à novembre en plaine et en montagne. Sous les feuillus (chênes et bouleaux).

Toxique ou vénéneuse mais non mortelle, la Fausse Orange provoque une à trois heures après l'ingestion, des troubles gastriques et hallucinatoires que l'on combat par le sulfate d'atropine, des vomitifs et des purgatifs. Plusieurs formes et variétés côtoient l'Amanite Muscaria du type : Formosa et Arélia.



Repiquage publicitaire illustré de la Fausse Oronge (Amanita Muscaria).
Empreinte d'oblitération de MENDES, FRANCE.

CHAMPIGNONS A LAMELLES TOXIQUES

Toxiques Graves.

OMPHALOTUS OLEARIUS



Appelé aussi :
Clitocybe Oléaria
Pleurote de l'Olivier.

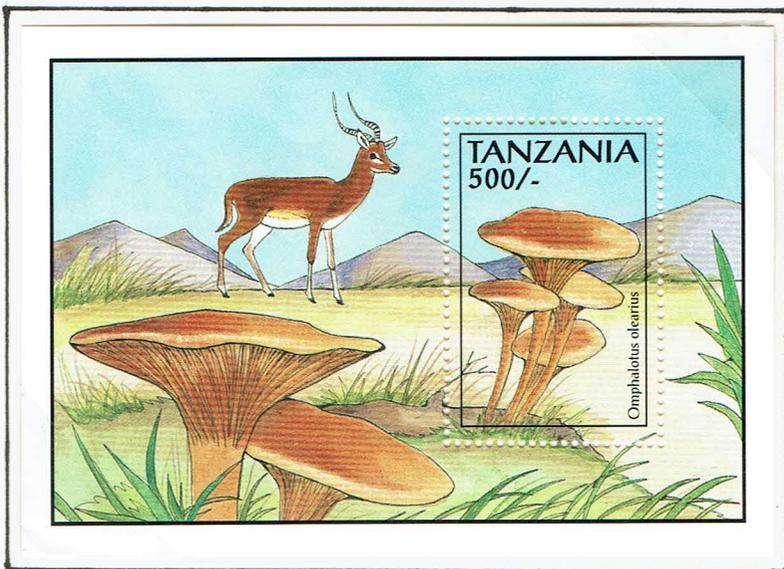
Sur souches ou racines des oliviers, en grosses touffes, principalement en région méditerranéenne. Souche sur talus à CHATEAU-du-PAPE, VAUCLUSE.

Chair épaisse, ferme, tenace, orangée, forte odeur peu agréable, peu acide.

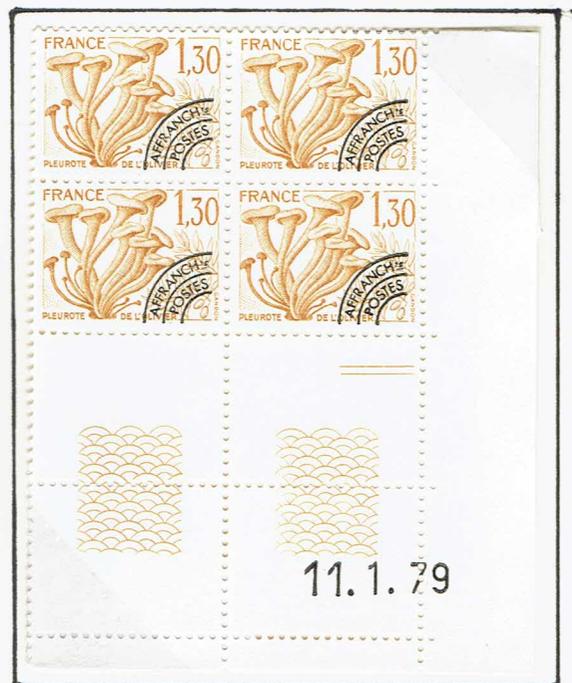
Espèce toxique provoquant de graves accidents gastro-intestinaux.



Carte maximum bulgare.



Bloc feuillet de TANZANIE.



Bloc de quatre coin daté.

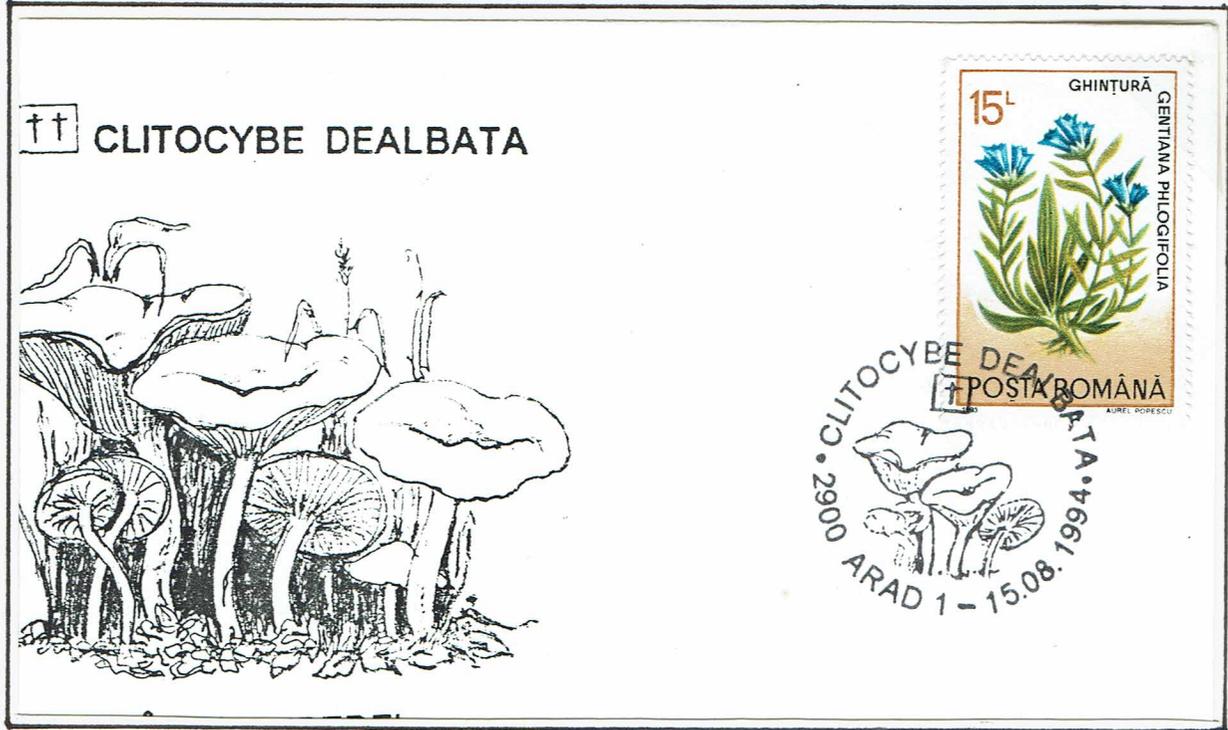
CHAMPIGNONS A LALELLES TOXIQUES

Toxiques Graves

CLITOCYBE DEALBATA



Appelé aussi:
Clitocybe Blanc
d'Ivoire.



Oblitération illustrée du champignon Clitocybe Déalbata.

Dans l'herbe des près, pelouses, bords des routes et lieux découverts. Espèce riche en muscarine, très dangereuse.



Clitocybe dealbata var. corda
Până viperei

Destinatar _____

Strada _____ Nr. _____

Blocul _____ Scara _____ Etaful _____ Apart. _____

Sectorul _____ Județul _____

Codul	Localitatea
-------	-------------

Enveloppe entier postal de ROUMANIE.

CHAMPIGNONS A LAMELLES TOXIQUES

Toxiques graves

AMANITA PANTHERINA



Timbre à date temporaire commémoratif russe, illustré d'une Amanite Panthère, concordant avec le timbre.

Appelé aussi :
Amanite Panthère.

Comme en été et en automne, par individus isolés sur sols très variés.
Très toxique grave, elle cause des intoxications caractérisées par une forte excitation nerveuse. On recherche encore la nature véritable du poison.



Carte entier postal repiqué d'Amanites Panthères, timbre à date temporaire de l'Exposition Nature et Champignons à SELONCOURT, sept. 1988.

CHAMPIGNONS A LAMELLES TOXIQUES

Toxiques Graves.

INOCYBE PATOULLARDII



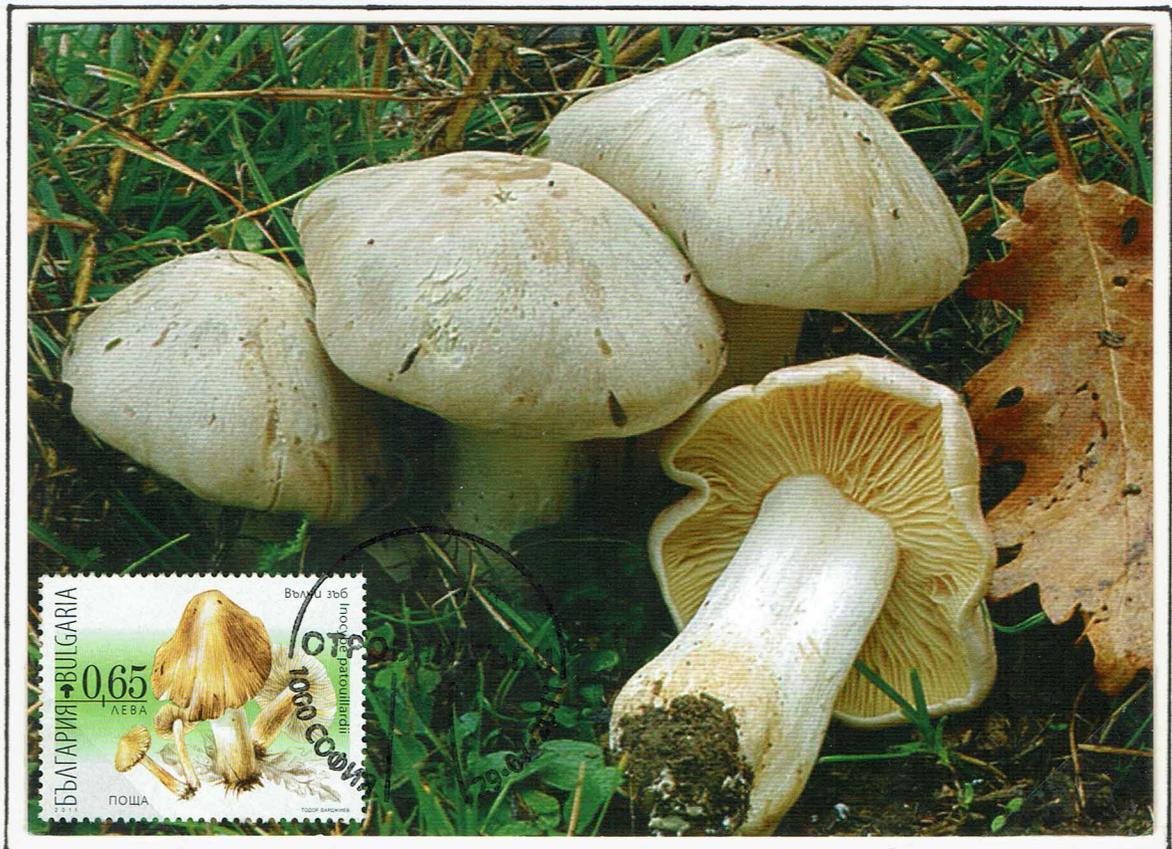
Appelé aussi :
Inocybe du Patouillard.



A la fin du printemps, mais pas au delà de l'été. Cette espèce là pousse sous les tilleuls et sur le sol calcaire et en petites troupes dans les hêtraies.

Très chargé en muscarine de tous les Inocybes, il cause des intoxications graves et on connaît des cas mortels.

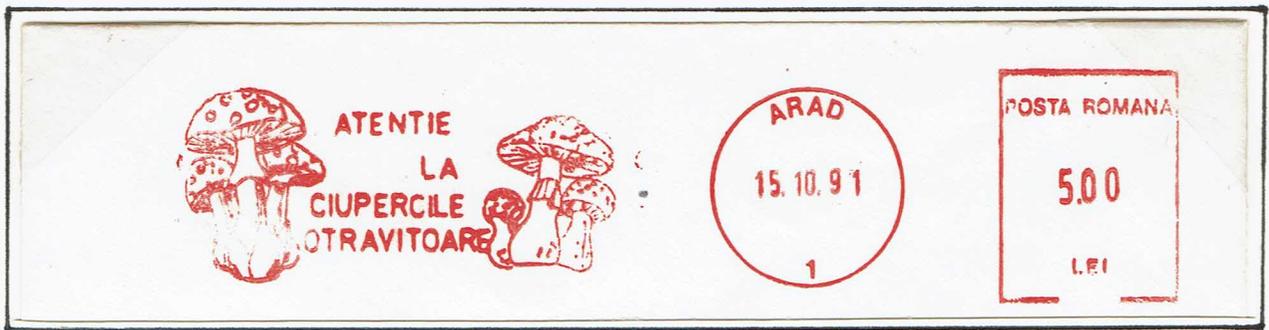
*Les malaises immédiats sont : troubles de la vue, vomissements abondants, diarrée, palpitations, frissons, étouffements et sueurs profuses. Il se traite par des injections de sulfate d'atropine. Ne pas le confondre avec le mousseron (*Glocybe Gambosa*).*



Carte maximum bulgare de l'Inocybe du Patouillard.

CHAMPIGNONS A LAMELLES TOXIQUES

1.3.3 Les Mortels.



E.M.A roumaine "Méfiez vous des champignons vénéneux".

CORTINARIUS ORELLANUS



Appelé aussi :
Cortinaire des Montagnes.

Se rencontre sur sol cili-
ceux en forêts de feuillus,
en moyenne montagne, plus
rarement en plaine, odeur
de rave.

Espèce responsable d'in-
toxications mortelles,
d'autant plus dangereuse
que le début est très
actif, parfois deux semai-
nes après l'injection.

AMANITA VERVA



Appelé aussi :
Amanite Printanière,
Oronge Ciguë Blanche.

Vient en automne sous feuillus,
plus rarement sous résineux,
plus fréquente au nord de la
Loire et en montagne.

Mortelle est aussi redoutable
que la Phalloïde.

GALERINA MARGINATA



Appelé aussi :
Galérina Marginée,
Pholiota Marginata.

Espèce peu fréquente, sur dé-
bris de bois dans le sol, sur
troncs, souches en particulier
de résineux.

Forte odeur de farine, espèce
contenant de l'amanitine,
elle provoque des intoxica-
tions mortelles,

AMANITA VIROSA

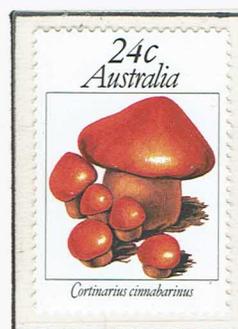


Vient en automne
sous feuillus, plus
rarement sous rési-
neux, plus fréquen-
te au nord de la
Loire et en monta-
gne.

Mortelle redoutable.

Appelé aussi :
Amanite vireuse.

CORTINARIUS CINNABARINUS



Appelé aussi :
Cortinaire Cinabre.

Fréquentant la
hêtraie, a une teinte
rouge minium, lames
d'un rouge plus
foncé, devenant brun
cannelé à maturité.

Odeur faible de radis.
Mortel également.

CHAMPIGNONS A LAMELLES TOXIQUES

Les Mortels.

AMANITA PHALOIDES

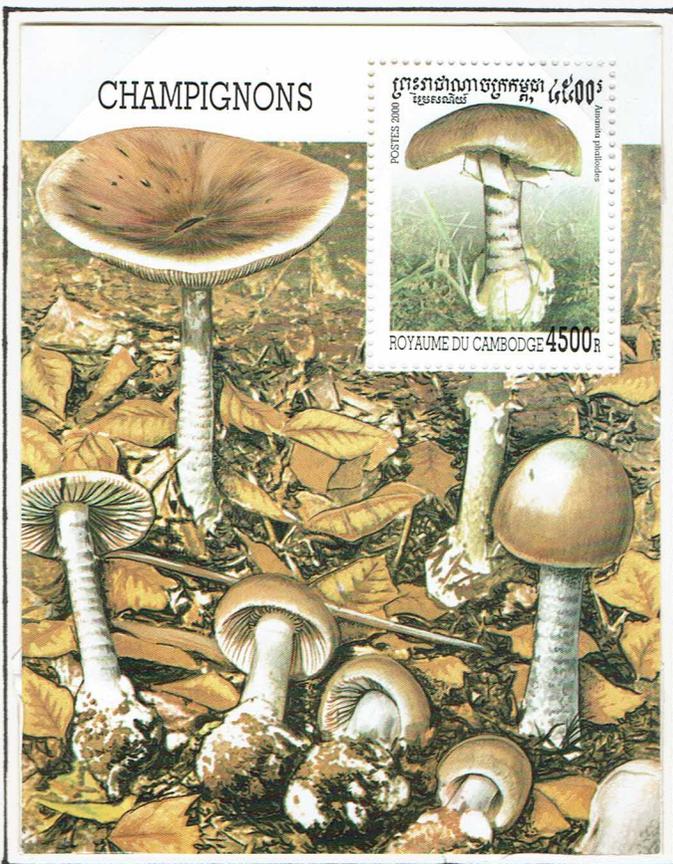


Timbre à date temporaire de l'Exposition Philatélique du 27/28 juin 1983 à SESTAO, ESPAGNE.

Appelé aussi :
Oronge Ciguë Verte.

Espèce commune, de la plaine à l'étage collinéen, sous les chênes, les bouleaux, les noisetiers, les châtaigniers, les hêtres et les épicéas.

MORTEL. Le plus dangereux et le plus commun de tous les champignons toxiques, responsable de 93% des cas d'empoisonnements mortels. En FRANCE, il fait plus de victimes à lui seul que la poliomyélite ou le tétanos. Les confusions fatales se produisent avec les champignons verdrâtres ou les jaunâtres.



Bloc du CAMBODGE.



FAYSSE Michel
2, Boulevard de Gaulle

Timbre à date temporaire représentant le mycologue suédois ELIAS FRIES annulant l'Amanite Phalloïde.

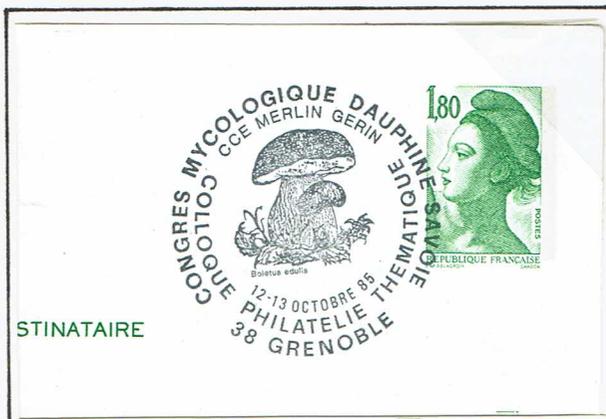
2. CHAMPIGNONS A TUBES

2.1 LES COMESTIBLES.

BOLETUS EDULIS



Appelé aussi :
Bolet Comestible,
Cèpe de Bordeaux,
Polonais,
Cèpe d'Eté.



Timbre à date temporaire du Congrès
Mycologique à GRENOBLE le 12/13 octobre 85.

En automne de la plaine à la montagne, sous feuillus et résineux, il devient luxuriant sous les épicéas et les hêtres, dans les bois clairiérés et sur les talus des chemins.

Chef de file des quatre espèce royaux, le Cèpe de Bordeaux offre un comestible de premier choix, vendu à l'état frais sur tous les marchés, conservé en boîte par le procédé APPERT, ou grâce à la dessiccation qui exhalle encore son parfum. Il fascine les ramasseurs qui se le disputent et le disputent aux larves.

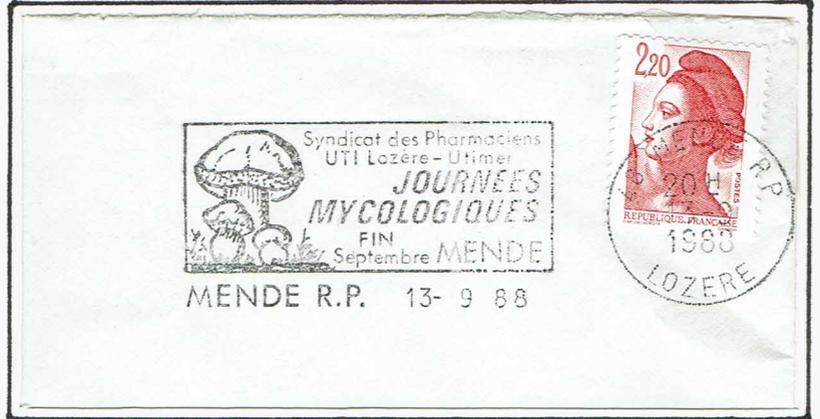
Journée Mycologique du 17/3/1985 à ČAKOVEC, YOUGOSLAVIE.
Tarif poste restante en EXPRES.



CHAMPIGNONS COMESTIBLES

LES BOLETS

BOLETUS ERYTHROPUS



Appelé aussi :
Bolet à Pied Rouge,
Mataparent.

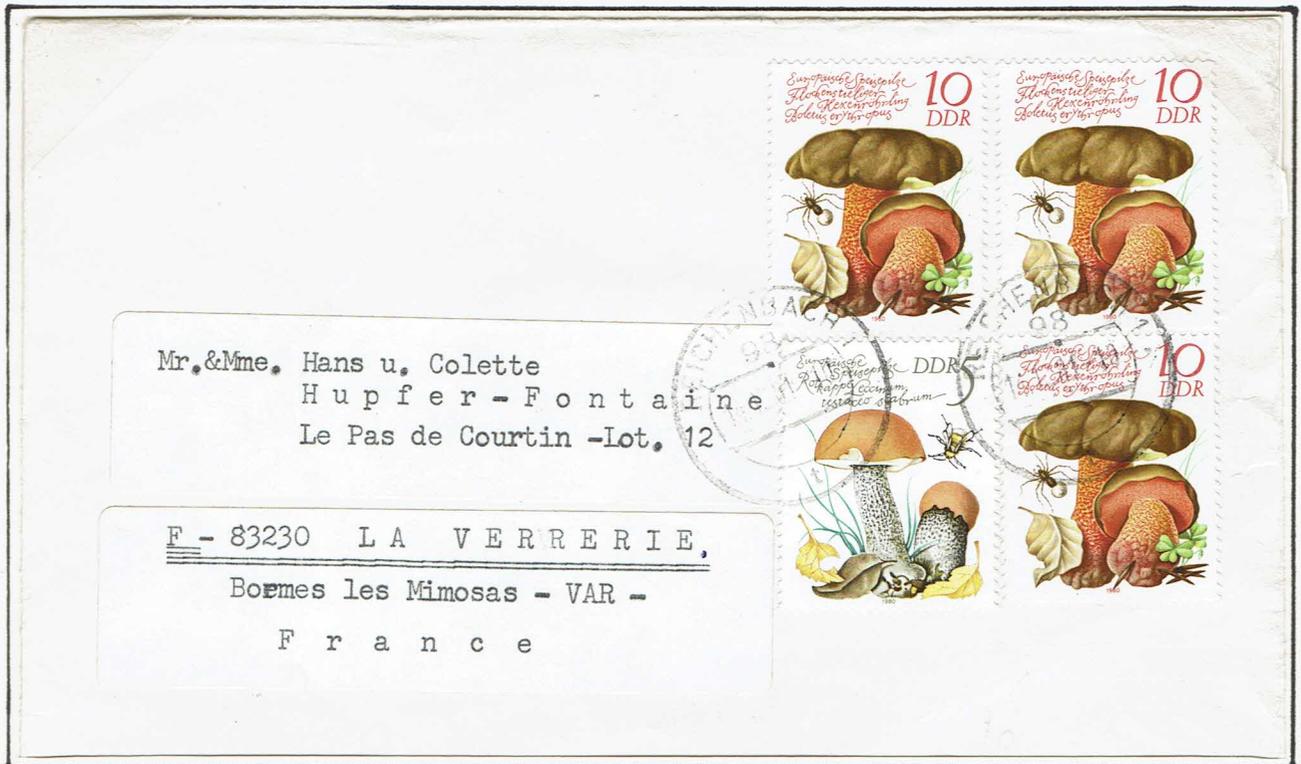
Timbre à date temporaire des Journées Mycologiques à MENDE, LOZERE.



Précose, de mai à novembre, de la plaine jusqu'aux derniers arbres de la montagne, dans l'herbe et la mousse des bois, feuillus ou résineux.

Emétique à l'état cru, mais bon comestible une fois bien cuit dans les sauces.

Affranchissement composé de trois timbres Bolet à pied rouge et dun Leccinum Scabrum.



Lettre de l'ALLEMAGNE de l'EST pour la FRANCE,

CHAMPIGNONS COMESTIBLES

LES BOLETS

BOLETUS PINICOLA



Appelé aussi :
Bolet des Pins.
Cèpe Acajou.



Timbre à date polonais illustré du Bolet des Pins.

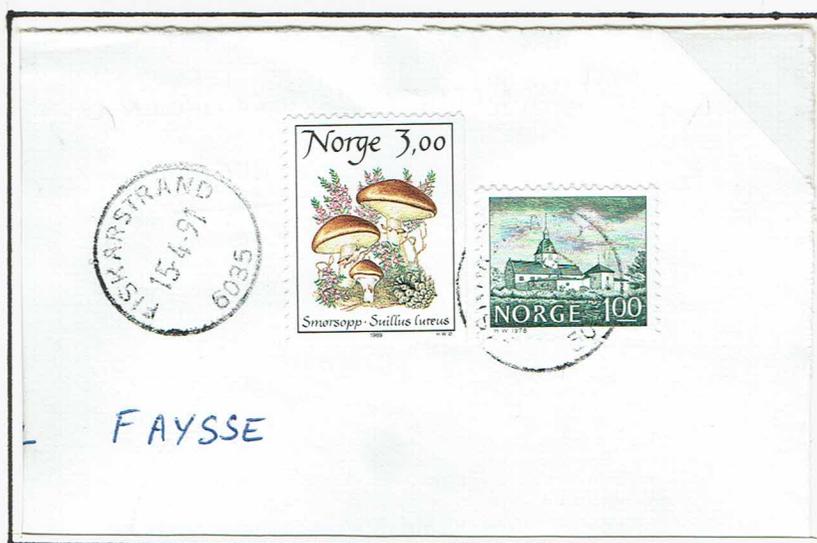
De juin, surtout en automne le Cèpe des Pins s'étend à toute l'EUROPE, se récolte sous les pins, les sapins, les épicéas et dans les hêtraies comme dans les pinèdes.

Excellent comestible, farci le Cèpe des Pins prodigue aux gourmets des joies mémorables.

SUILLUS LUTEUS



Appelé aussi :
Nonnette des Prés,
Bolet Annulaire,
Bolet Jaune?



Timbre à date permanent norvégien.

Espèce très commune dans les pinèdes surtout herbeuses, sur tous les substrats de la plaine à la montagne.

Chair ferme chez les jeunes exemplaires, puis molle, jaune immuable, douce, avec une odeur très agréable. Excellent comestible.

CHAMPIGNONS COMESTIBLES

LES BOLETS

BOLETUS AEREUS



Appelé aussi :
Tête de Nègre.
Cèpe Bronzé.

Plus rare que le Cèpe de Bordeaux, il se rencontre le plus souvent en régions méridionales sou feuillus aérés.

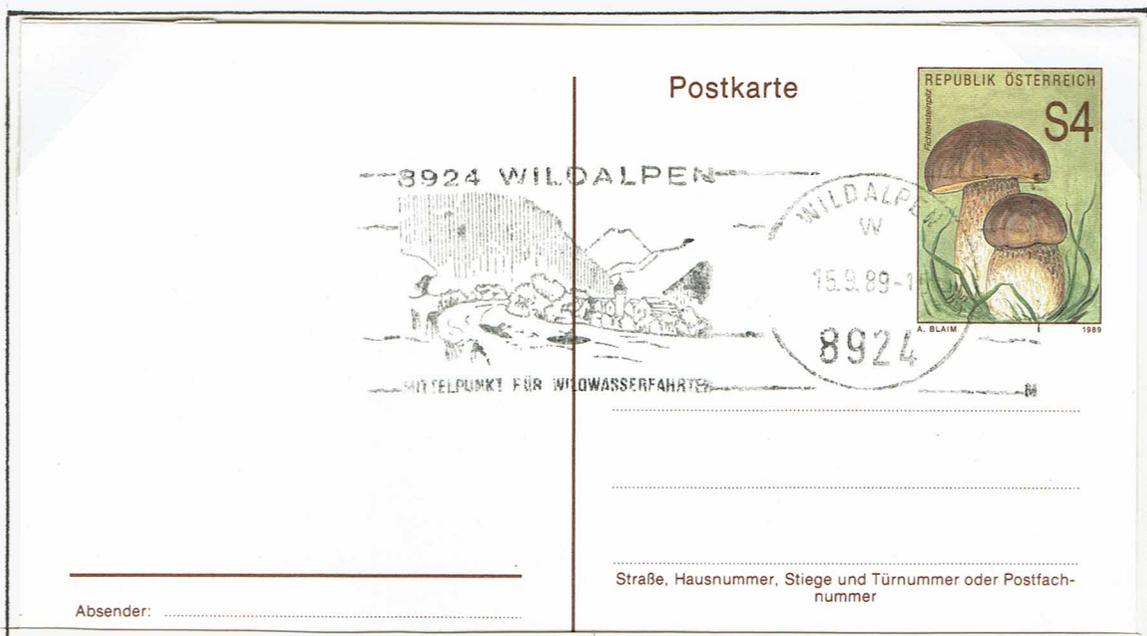
Rien à redire ce bolet est un exéltent comestible.



Timbre à date de l'inauguration de la maison du châtaignier marrons et champignons.



Lettre de LITUANIE affranchie avec le Bolétus Aéreus.



Carte entier postal autrichien.

CHAMPIGNONS COMESTIBLES

LES BOLETS

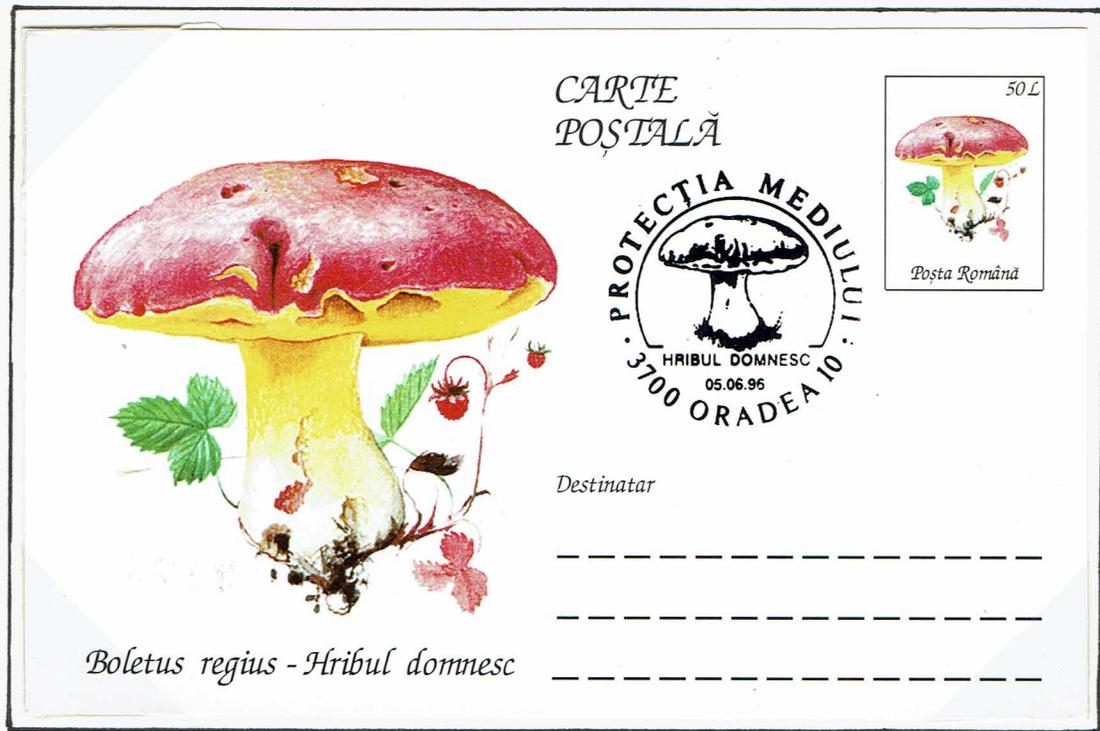
BOLETUS REGIUS



Appelé aussi :
Bolet Royal.

Assez rare, des bois de feuillus, lisières sur calcaire.

Chair ferme et épaisse, odeur et saveur agréables, bon comestible cuit mais toxique cru.



Boletus regius - Hribul domnesc

Carte entier postal roumain.

GYROPORUS CYANESCENS



Appelé aussi :
Bolet Bleuissant,
Indigotier.

Assez commun dans les bois clairs de feuillus, en groupes ou en petites troupes.

Bon comestible pour les uns et médiocre pour les autres.



ASSOCIATION FRANÇAISE DE PHILATELIE THEMATIQUE
DOLE 1^{er} SALON INTERNATIONAL
CHAMPIGNON & NATURE
1 & 2 OCT. 1988
SCHIZOPHYLLUM COMMUNE SAVAGNIN CEREUS
S^{te} MYCOLOGIQUE DOLOISE GR^e PHILATELIQUE DOLOIS

Carte maximum du 1 & 2 octobre 1988.

CHAMPIGNONS COMESTIBLES

LES BOLETS

BOLETUS LURIDUS



Appelé aussi :
Bolet Blafard.



Oblitération de l'Exposition Philatélique de
"SATURA 88" en ROUMANIE.

Parfois assez commun dans les bois de feuillus ou les bois mêlés de feuillus ou les bois mêlés, lieux herbeux ombragés, sol neutre ou calcaire.

Bleuissant fortement à l'air, saveur douce, odeur agréable, bon comestible mais toxique à l'état cru.



LES BOLETS

TYLOPHILUS FELLEUS



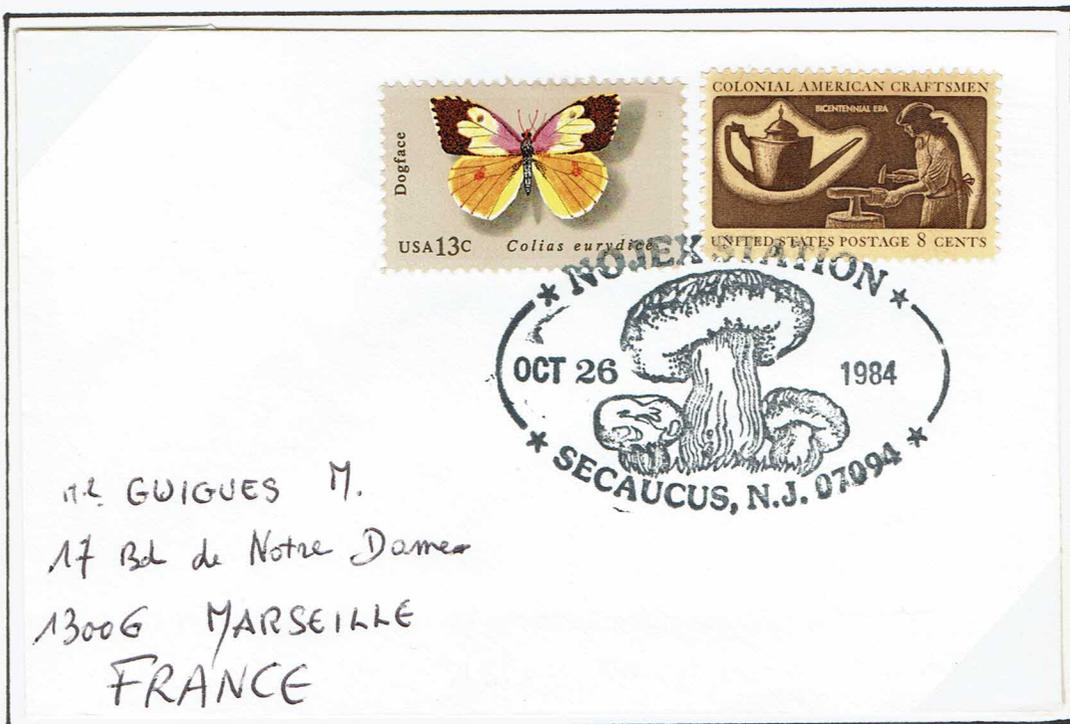
Appelé aussi :
Bolet de Fiel,
Chicotin.



Timbre à date temporaire et timbre poste russe illustré du Bolet de Fiel.

De juin à novembre, de la plaine à la montagne, sous conifères surtout pins et épicéas et parfois sous les souches pourries.

L'amertume de ce Bolet s'accuse à la cuisson et le rend inconsommable. Un seul exemplaire égaré dans un plat de vrais cèpes ou d'excellents champignons et il faut tout jeter.



Timbre à date temporaire américain de NOJEXSTATION.

LES BOLETS

STROBILOMYCES FLOCCONUS



Appelé aussi :
Bolet Pomme de Pin,
Bolet à Pied Floconeux.



Espèce peu commune, solitaire, sous feuillus, surtout hêtres, en sol acide.

Le champignon se dessèche et pourrit lentement, très différent par sa morphologie, sa biologie des autres bolets, il appartient à une famille qui lui est propre.

BOLETUS AURANTIACUS



Appelé aussi :
Bolet Orangé,
Bolet Roux,
Trémoule.

Très commun dans les bois humides avec bouleaux et trembles, sous feuillus ou pins, de juillet à octobre.

POLYPORELLUS SQUAMOSUS



Appelé aussi :
Polypore Ecailleux.

Dès le printemps sur les branches de feuillus qu'il parasite.

LECCINUM SCABRUM



Appelé aussi :
Bolet Rude,
Bolet des Bouleaux.
Sous bouleaux, en milieu humide sur sol acide, très variable d'aspect.

BOLETUS VARIEGATUS SOW



En troupes souvent très nombreuses sous pinède, en terrain acide, en plaine comme en montagne.

Chair consistante assez ferme chez les jeunes, puis mollissant, odeur légère, peu agréable, javalisée.

Appelé aussi :
Suillus Variégatus et Bolet Moucheté.

2.3 LES CHAMPIGNONS A TUBES TOXIQUES

2.3.1 Légèrement Toxiques.

LES BOLETS

BOLETUS SATANAS

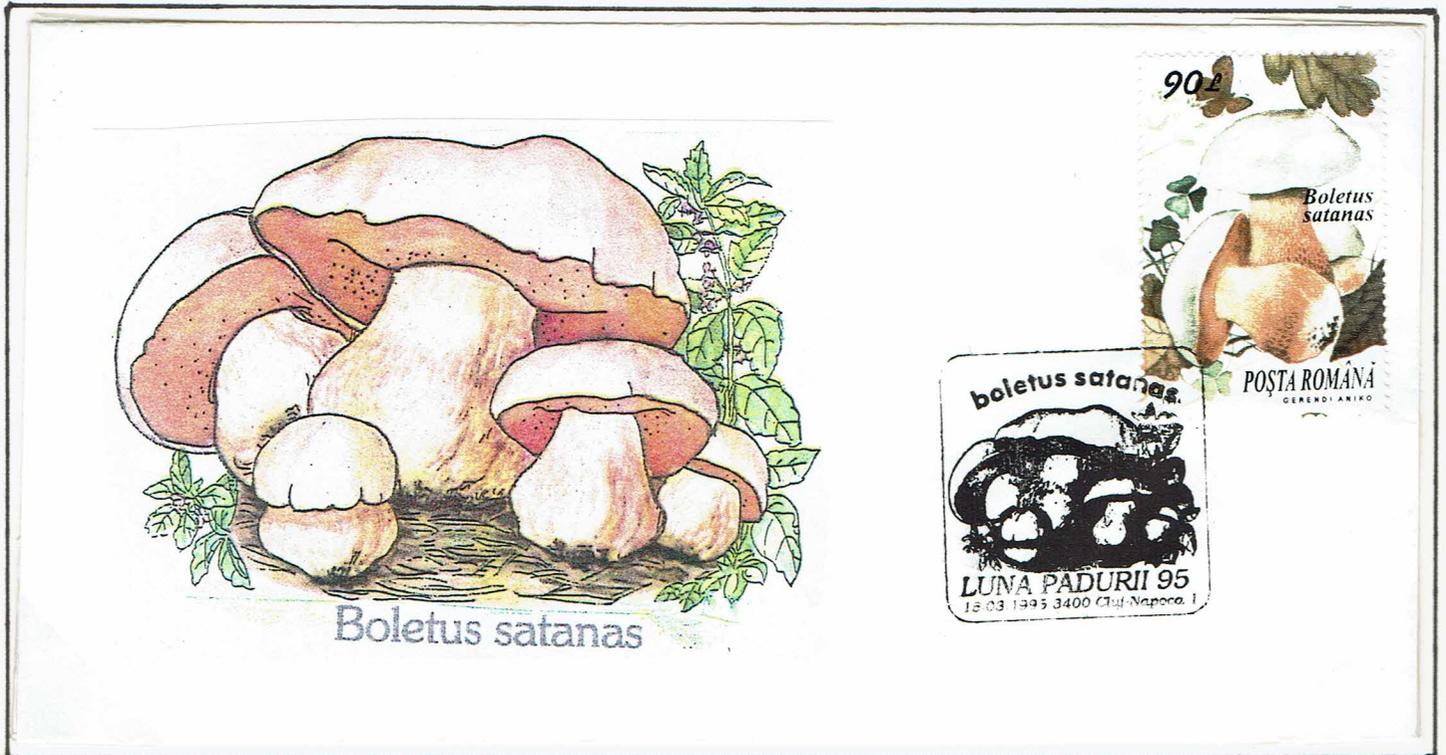
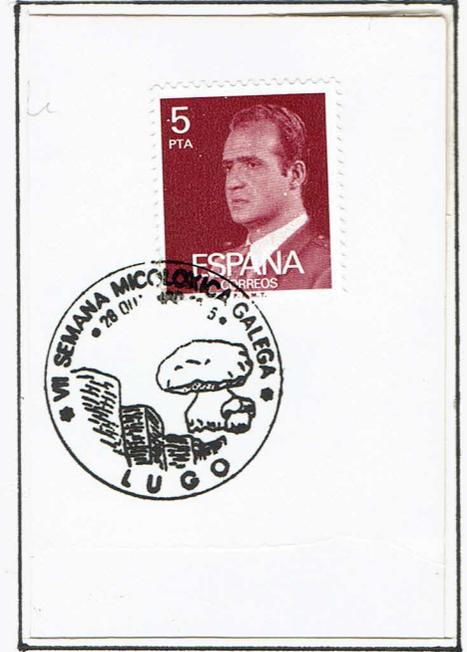


Espèce estivale, elle croît solitaire, parfois par deux ou trois individus, connés, surtout sous les chânes, les hêtres et les chataigniers, même sous les charmes, les tilleuls ou les noisetiers, de la plaine à l'étage collinéen, dans les bois clairs et dans l'herbe au bord des haies.



Espèce toxique et indigeste pour certains et inoffensifs pour certains. Cru déclenche des vomissements incoercibles, consommé mal cuit provoque de violentes douleurs stomacales et des troubles intestinaux prolongés. Il faut donc rejeter cette espèce même si elle n'est PAS MORTELLE.

Appelé aussi :
Bolet Satan.



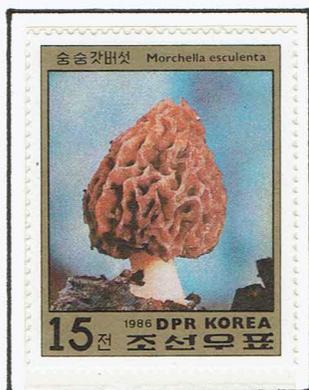
Timbre à date temporaire roumain avec le timbre poste "BOLET de SATAN"

3. CHAMPIGNONS A CHAIR

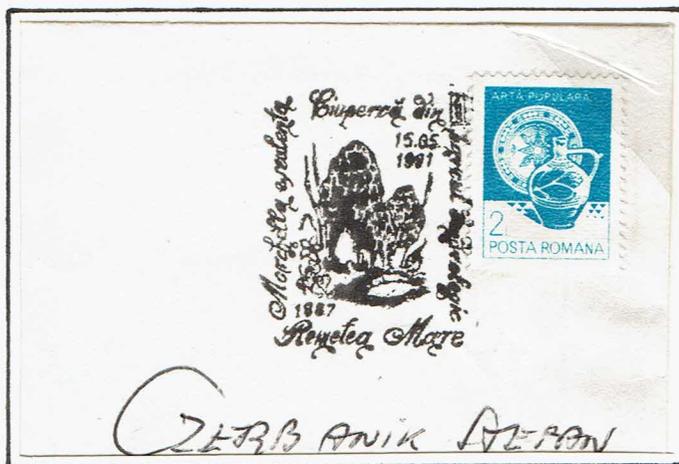
3.1 CHAMPIGNONS A CHAIR COMESTIBLES

LES MORILLES

MORCHELLA ESCULENTE



Appelé aussi :
Morille Commune,
Morille Ronde.



De mars en mai, en plaine et en montagne, sur des sols argileux et aréneux, même dans le sable pur, en lisières des bois feuillus, dans les décombres, sous les frênes, les ormes, les noisetiers, les merisiers, les peupliers, les acacias et les pommiers.

Espèce précocose excellent comestible, très bon farcie à la crème, dans le jus autour d'un roti elle fait rêver un gastronome.



Timbres russes en bloc de 6 surchargés de Morille Ronde.

CHAMPIGNONS A CHAIR COMESTIBLES

MORCHELLA CONICA



Appelé aussi :
Morille Conique.

Du mois de mars au mois de mai,
la plus rudérale, en milieu
riche, terreux, lieux fumés et
les parcs.

Très bonne comestible, charnue,
tendre et savoureuse, sans peut
être égaler la DELICIEUSE de la
morille "commune".



Aérogamme de l'INDE, illustré de différentes
tailles de Morilles pour l'exportation.



Carte maximum, avec flamme de NANTES.

CHAMPIGNONS A CHAIR COMESTIBLE

MORCHELLA ELATA



Appelé aussi :
Morille élevée.

ECOLOGIE

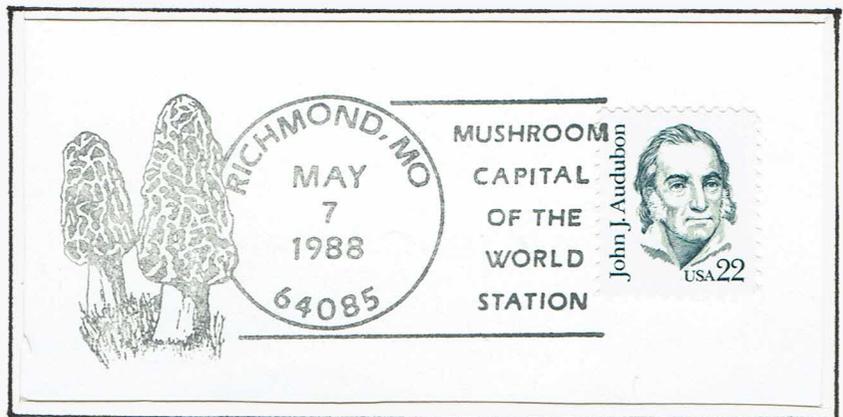
D'avril à mai, en montagne, au bord des ruisseaux, sous les frênes et les ormes, parmi les chênes verts, jusqu'à 1800 m d'altitude.

REMARQUES

Bon comestible, la Morille Elevée abonde sous les feuillus entre 400 et 1500 mètres d'altitude. Elle offre une intense couleur pourpre rosé.



Timbre à date temporaire espagnol, illustré d'une Morille.



Empreinte d'oblitération de RICHMOND STATION, U.S.A.



Timbre à date temporaire de l'exposition Philatélique Mycologique à GARCES, VAR.

CHAMPIGNONS A CHAIR COMESTIBLES

GYROMITRA ESCULENTA



Appelé aussi :
Gyromitre Comestible.

D'avril à juin, surtout sous les pins, mais aussi sous les feuillus, sur substrats acides dans les coupes, les sommières, les amas de branchages tombés, dans les près, dans l'herbe, au bord des ruisseaux et des chemins des forêts ouvertes, espèce très commune.

Comestible, dans des conditions très particulières. Presque toujours au contact du bois de pin humide ou pourissant, à son chapeau arrondi, gonflé, tourmenté de rides, à sa couleur toujours sombre le plus souvent brun rouge.



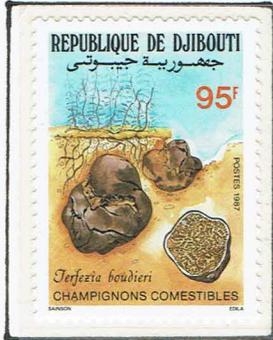
Enveloppe entier postal. Timbre à date temporaire roumain de l'exposition "NATURA 94".

CHAMPIGNONS A CHAIR COMESTIBLES

LES TRUFFES

TUBER MALANOSPORUM
ou TUBER MAGANTUM

TERFEZIA BOUDIERI



Appelé aussi :
Truffe Noire du Périgord et la Truffe Blanche.

Applé aussi :
Terfesse des Sables.

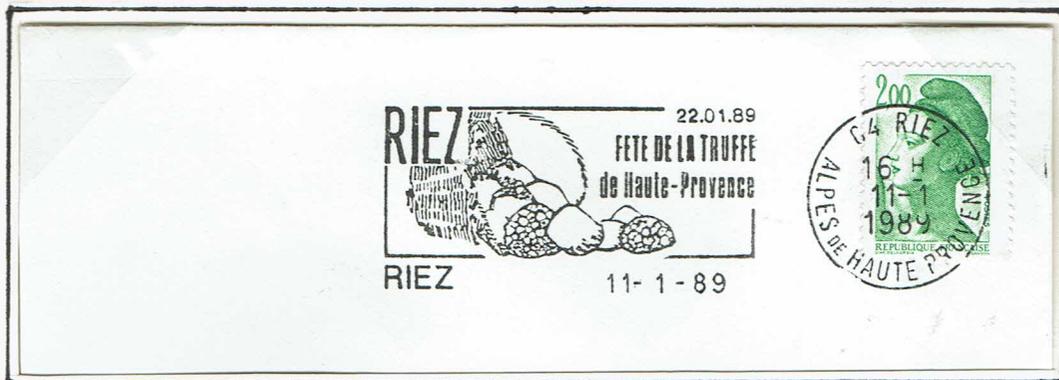
Empreinte d'oblitération temporaire italienne commémorant la 47^e FOIRE NATIONALE DE LA TRUFFE.



Timbre autoadhésif.



E.M.A de machine SECAP de la conserverie G. A. BESSE à PESSAC dans le LOT, FRANCE.



Empreinte d'oblitération temporaire commémorant la fête de la Truffe à RIEZ dans les ALPES de HAUTE PROVENCE.

La Truffe comestible.



E.M.A de machine à affranchir SECAP.

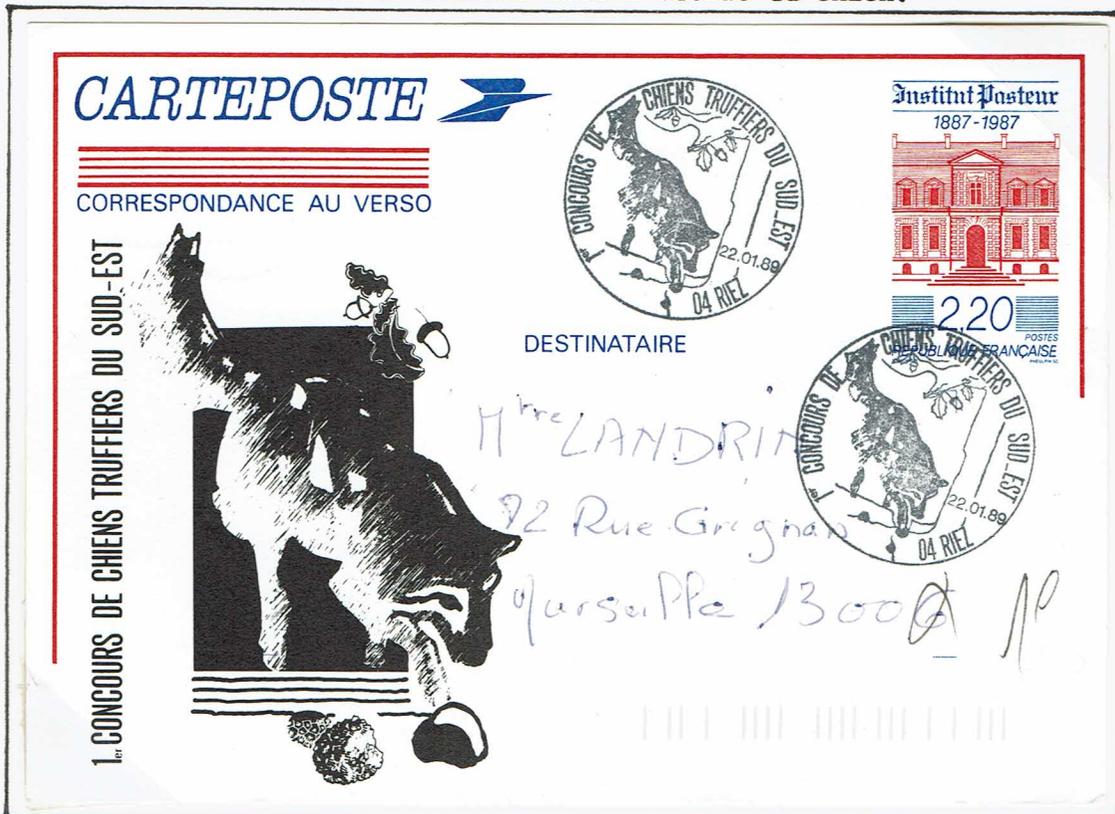
Truffes cueillies dans la région d'APT.



Cueillette avec le cochon truffier.



Cueillette de truffes avec l'odorat du chien.



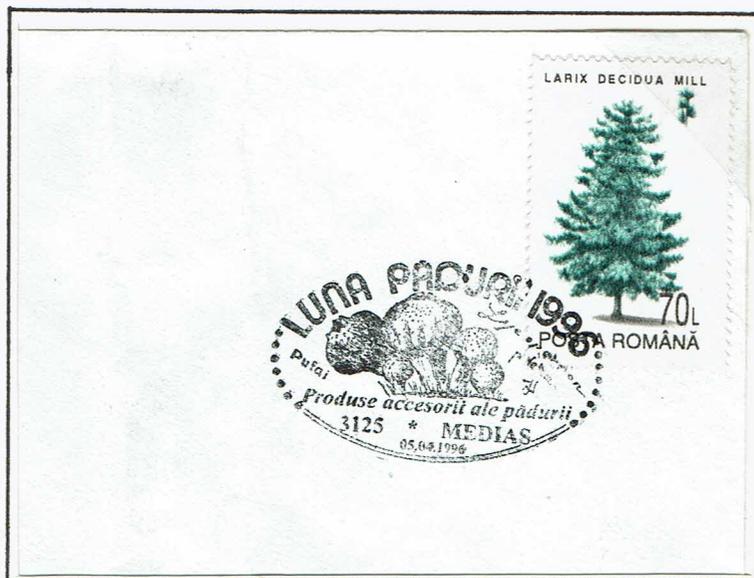
1er Concours de chiens truffiers du Sud Est.

CHAMPIGNONS A CHAIR COMESTIBLES

LYCOPERDUN PERLATUM.



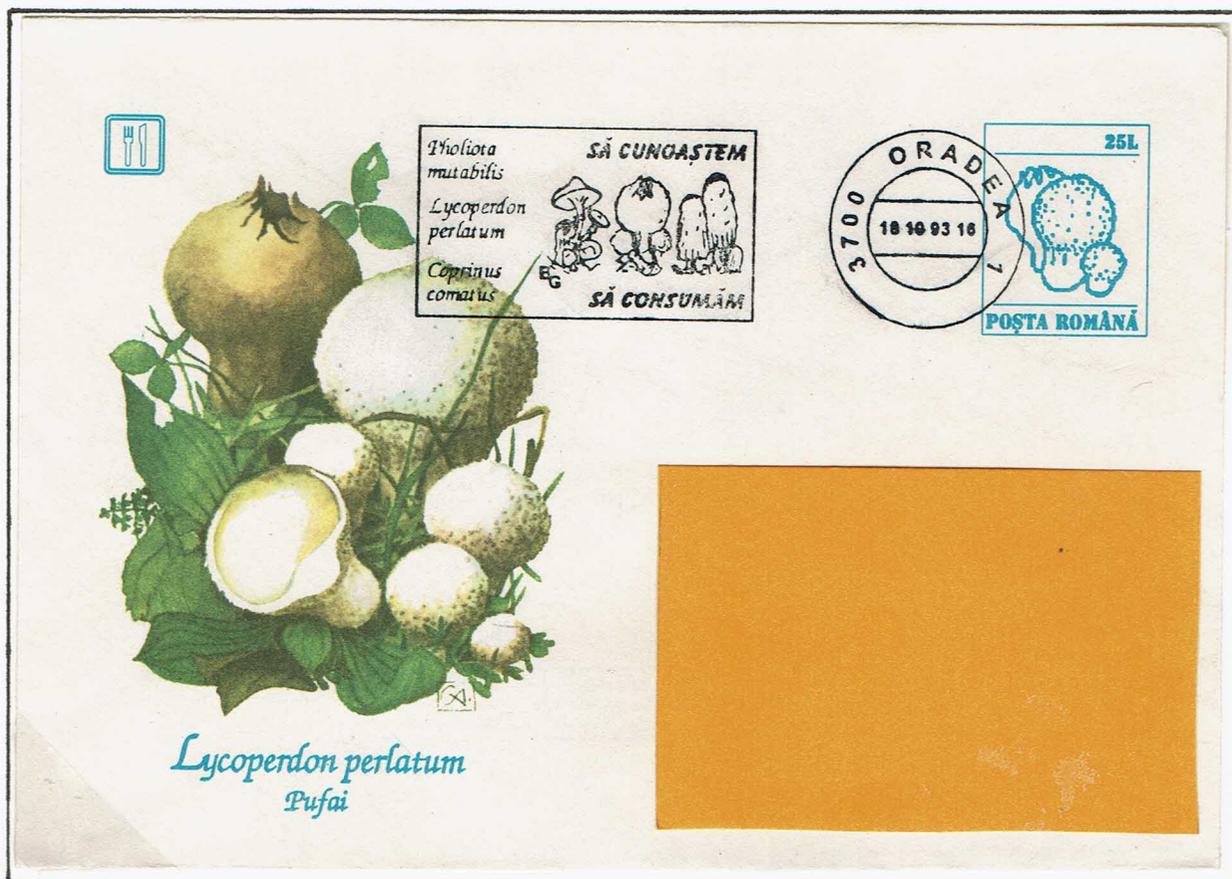
Appelé aussi :
Vesse de Loup Perlée.



Oblitération illustrée du Lycoperdon Perlatum.

Dans les bois ou c'est l'espèce la plus commune du groupe, venant sur humus forestier ou sur bois pourrissant, en troupes, très variable de forme et dimensions.

Odeur et saveur nulles. Comestible à l'état jeune.



Enveloppe entier postal de ROUMANIE.

CHAMPIGNONS A CHAIR COMESTIBLES

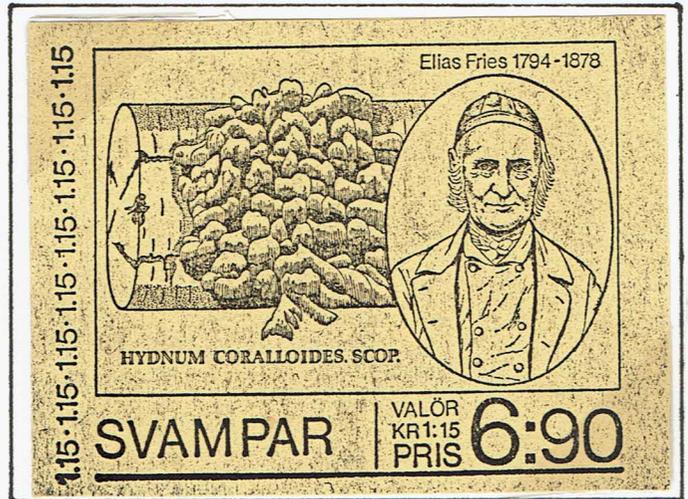
RAMARIA BOTRYTIS



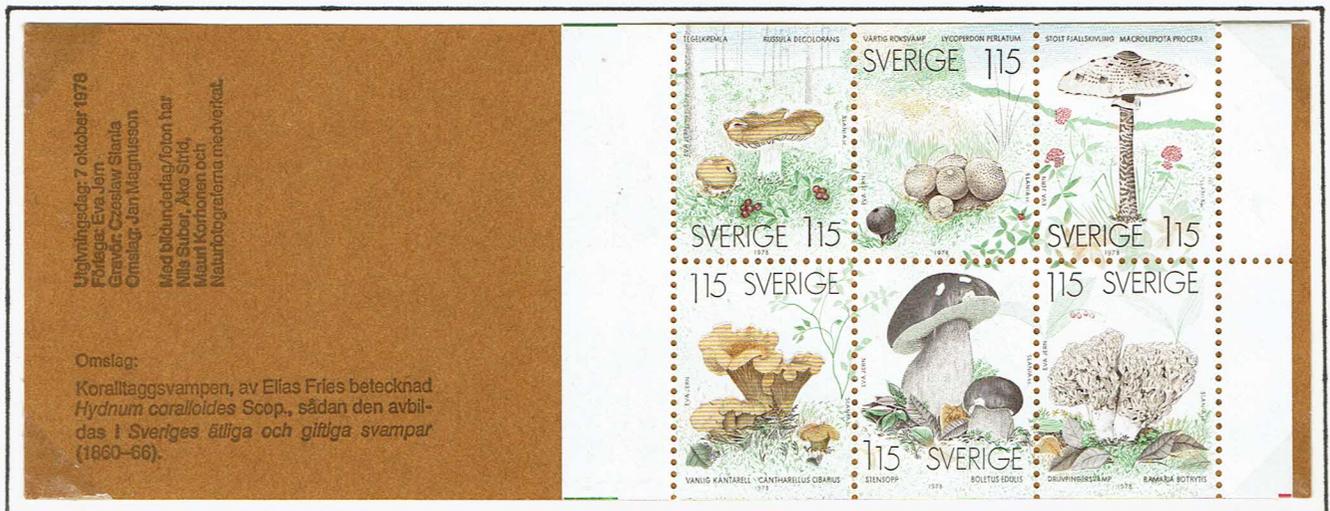
Appelé aussi :
Clavaire Chou-fleur.

Dans les forêts de feuillus en particulier sous les hêtres, souvent sur sol acide. Du mois d'août à novembre. Pas rare.

Bon comestible, la Clavaire Chou-fleur mérite son nom par sa massivité et ses ramusculestrées serrées qui lui confèrent l'aspect compact du légume. La couleur rouge pourpre des sommités la rend facile à identifier.

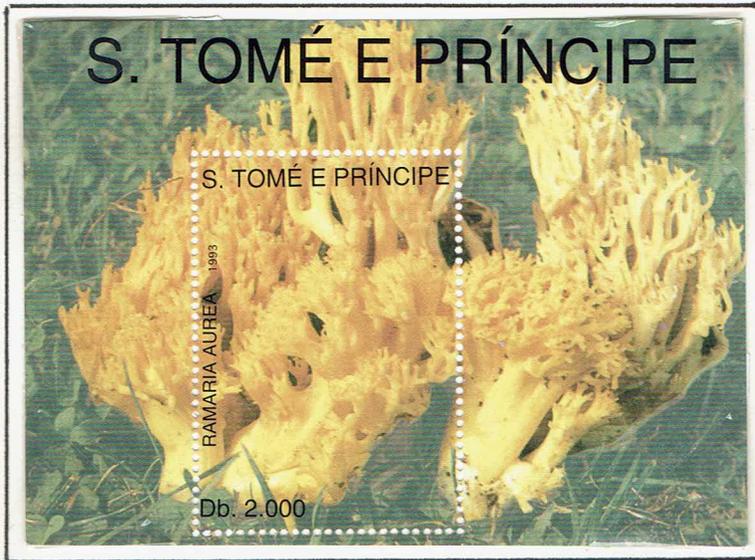


Mycologue suédois Elias FRIES 1794/1878.
Copie, couverture du carnet de six timbres



Carnet suédois de six timbres, représentant des champignons comestibles dont la Ramaria Botrytis.

RAMARIA AUREA



Appelé aussi : Clavaire Dorée.

En troupes ou en cercles, dans les bois sous feuillus, en terrain siliceux en plaine, plus souvent sous épicéas, sapins, en montagne.

