

## Principales espèces de champignons sauvages recherchées

De type mycorhize ■435102			
Nom commun et nom Latin	Habitat préférentiel	Époque	Commentaires
<b>Cèpe</b> <i>Boletus edulis</i>	Conifères et feuillus	A H P E	Plusieurs espèces proches 
<b>Girole,</b> Chanterelle <i>Cantharellus cibarius</i>	Feuillus et conifères	A H P E	 Nombreuses variétés de girones et d'autres espèces de chanterelles
<b>Trompettes</b> <i>Craterellus cornucopioides</i>	Dans litière, sous feuillus et conifères	A H P E	Excellent aromate, desséché en poudre 
<b>Lactaire sanguin</b> <i>Lactarius sanguifluus</i>	Pinèdes, pas trop froid	A H P E	 Considéré meilleur que le lactaire délicieux Culture possible
<b>Lactaire délicieux</b> <i>Lactarius deliciosus</i>	Pinèdes (sols décarbonatés)	A H P E	Culture possible 
<b>Bolets</b> <i>Suillus granulatus</i>  <i>Suillus luteus</i>	Conifères, pinèdes	A H P E A H P E	 Peu appréciés frais. Bons desséchés ou en conserve. Culture possible
<b>Oronge</b> <i>Amanita caesarea</i>	Zones aérées. Chênes et châtaigniers	A H P E	Après une régression générale, semble se développer 
<b>Tricholomes</b> <i>Tricholoma flavovirens</i>	Surtout conifères	A H P E	 Plusieurs espèces intéressantes. Tricholome Chausse, Tricholome Terreux, etc.
<b>Russules charbonnière</b> <i>Russula cyanoxantha</i>	Bois de feuillus	A H P E	Plusieurs espèces voisines 

A = automne H = hiver P = printemps E = été


 La moitié de la saison

Type saprophyte ou parasite			
Nom commun et nom Latin	Habitat préférentiel	Époque	Commentaires
<b>Pied de mouton</b> <i>Hydnum repandum</i>	Grégaire. Sous feuillus et conifères	A H P E	Pas très estimé pour le goût poids économique important 
<b>Morilles</b> <i>Morchelle vulgaris</i>	Lieux dégagés, sous feuillus. Frêne, tremble	A H P E	 Plusieurs espèces proches : morille élevée, morille blonde, etc.
<b>Grande Coulemelle</b> <i>Macrolepiota procera</i>	Prés, entre les fougères dans les bois	A H P E	
<b>Pied bleu</b> <i>Lepista nuda</i>	Conifères ou feuillus. Sols riches en humus	A H P E	 Culture possible en ensemençant des tas de feuilles avec du mycélium
<b>Armillaire</b> <i>Armillariella Mellea</i>	Sur bois mort, souches et troncs de feuillus	A H P E	Culture familiale facile de ces champignons sur vieilles souches, rondelle de bois ou paille (pleurotes)  
<b>Pleurote</b> <i>Pleurotus Ostreatus</i>		A H P E	
<b>Pholiote</b> <i>Agrocybe Aegirita</i>		A H P E	

📖 HEVIN R. (1980) – Champignons sylvestres comestibles – Aspects économiques. Revue forestière française n° 3

📖 PARC NATIONAL DES CEVENNES (1984) – Les champignons dans le PNC. Revue du PNC, n° 26/27 1984

📖 REVUE FORESTIERE FRANCAISE – Champignon et mycorhizes – n° Spécial 1997

📖 FORET ENTREPRISE – Dossier « valoriser les champignons sylvestres » - n° 122-1998

📖 FEDERATION DES ASSOCIATION MYCOLOGIQUES MEDITERRANEENNE – Diverses publications. BP 4124 – 34092 Montpellier Cedx 56

📖 Fiche rédigée par (CRPF Languedoc Roussillon) pour le guide du sylviculteur méditerranéen.