

P R E S Q U E S S U B L E U E



Russula parazurea

Chapeau : de 4 à 12 cm, convexe devenant rapidement plat avec dépression centrale, à marge légèrement striée avec l'âge, de couleur ardoise, gris bleu à reflets verdâtres, d'aspect mat.

Lamelles : fines et relativement serrées, cassantes sous la pression, blanches devenant crème à jaunâtre.

Pied : ferme, droit ou légèrement courbé, blanc, s'amincissant légèrement vers la base.

Chair : blanche avec spores blanchâtres à crème.

Ce champignon, assez peu courant, est considéré comme comestible. Il est d'une saveur douceâtre, paraissant toutefois légèrement poivré. Se rencontre essentiellement dans les bois de feuillus, il préfère toutefois les sols argileux.



Coprinus romagnesianus

Chapeau : de 4 à 7 cm, d'abord ovoïde puis devenant conique, à marge irrégulière et finement ondulée, blanchâtre, faiblement couvert d'écaillés brunâtres à roussâtres à la périphérie mais plus intensément vers le disque.

Pied : cylindrique, fibreux, fragile, blanc, s'épaississant légèrement vers la base teintée de roux à brun ocre.

Lamelles : libres, fines et très serrées, blanches devenant brunâtres puis brun noirâtre en vieillissant.

Chair : La chair est blanche et les spores sont brun-grisâtre.

Ce champignon peu courant se développe le plus souvent en petites touffes de quelques individus. On le trouve au bord des routes, chemins, lisières et zones découvertes en général des bois de feuillus. Il contient des substances toxiques dont l'effet se déclare essentiellement lors de la dégustation avec une boisson alcoolisée, même plusieurs jours après avoir ingéré ce champignon !



Coprinus comatus

Chapeau : jusqu'à 12 cm, blanc, fortement mécheux, en forme de cône allongé, qui vire rapidement au noir d'encre en s'étalant.

Pied : blanc, pelucheux, élancé et bien droit. Il porte un anneau blanc mince et mobile en bas.

Lamelles : blanches, serrées, rosissant ensuite avant de noircir.

Chair : blanche puis rosée.

Ce grand champignon blanc pousse en colonie dès la fin de l'été et à l'automne au bord des chemins herbeux, dans les prés, les jardins et les pelouses. Le Coprin chevelu est un excellent comestible à condition de le récolter jeune, lorsque le chapeau est encore bien fermé. Leur croissance est extrêmement rapide, et en quelques heures ils deviennent déliquescents, donnant une encre noire. Il en existe de petites et de grandes espèces, toutes fragiles. Les Coprins poussent indifféremment en touffe ou en solitaire.





Armillaria tabescens

Champignon basidiomycète.

On le trouve sur les souches et racines des feuillus, essentiellement de chênes et de châtaigniers.

Chapeau : de 3 à 8 cm, hémisphérique puis convexe s'aplatissant, à marge irrégulière, sinueuse et légèrement striée, de couleur fauve ou miel, et plus foncé vers le centre.

Pied : long, lisse, généralement courbé et devenant creux en vieillissant, de même couleur que le chapeau, se tachant de gris à la manipulation.

Lamelles : de couleur d'abord blanchâtre puis devenant beige-rosâtre et enfin brun-orangé.

Chair : La chair est de couleur blanche.

Il s'agit d'une espèce rare qui se développe le plus souvent en touffes de nombreux individus. Il s'agit d'un bon comestible à l'état juvénile mais qui s'abîme très rapidement.
