

**L'identification du champignon est la première chose à faire avant de le cueillir, car s'il n'est pas comestible, on ne le ramasse pas, on le laisse sur place.**

Il y a de très nombreuses méthodes d'identification et tous les spécialistes n'utilisent pas la même méthode. Celle qui est proposée résulte de cinquante ans de pratique. Elle est simple et sûre. Elle consiste à examiner le « dessous » du champignon, c'est-à-dire les spores, et de regarder comment elles sont réparties, comment est fait « le chapeau ». Il faut donc le retourner, sans y toucher avec les mains, d'où l'intérêt du bâton.

### Les champignons à lamelles.

Ce sont de loin les plus nombreux. Certains ont des lamelles blanches, c'est la majorité, d'autres des lamelles roses, d'autres encore des lamelles brunes, bleues, jaunes ou vertes, etc...

**Règle impérative : il est interdit de ramasser les champignons à lamelles blanches.** Pourquoi : parce que c'est la caractéristique des principaux champignons toxiques ou mortels (amanites).

Un champignon intéressant à lamelles ocre orangées, le lactaire délicieux. Test à faire : couper le pied à mi-hauteur, il doit se former immédiatement un « anneau de sang », d'où son surnom de « sanguin ».

### Les champignons à « éponge » ou à « tubes ».

Vous n'avez plus de lamelles, mais de l'éponge, ou du « foin », en réalité ce sont des tubes. C'est la caractéristique des bolets, avec deux catégories : les meilleurs, les cèpes, à gros pied, et, les moins bons, ceux à pied frêle, les bolets.

Tout d'abord, aucun de ces champignons n'est gravement toxique. Donc pas de risque majeur à les cueillir. Ils ne sont pas tous bons pour autant, mais on verra cela à la fin, lors du tri. **C'est notamment le cas des bolets qui ont le pied et le « foin » rouges.** On ne ramasse donc pas cette variété.

Les cèpes à gros pied sont les meilleurs, donc on les cueille. Les bolets, à pied frêle, sont à cueillir aussi, éventuellement après les avoir goûtés crus, car certains sont fielleux. Ne cueillir que des éléments jeunes. Si le « foin » est mouillé ou se détache, le bolet est trop vieux. Pareil, s'il y a plein de vers dans le pied ou sous le foin. Les laisser sur place.

Attention à ne pas cueillir de champignons à tubes poussant sur les arbres ou du bois (les « langues », par exemple) ainsi que les jolis clavaires, à l'exception de l'excellent « champignon chou-fleur ».

### Les champignons à aiguillons

Ils n'ont pas de lamelles ni de « foin », mais des « stalactites », des aiguillons, qui pointent vers le bas.

Ce sont les  **pieds de mouton** , de couleur blanche, jaune ou orangée.

C'est un très bon champignon, sans aucun risque de confusion.

### Les champignons creux ou en entonnoir

Là, pas de lamelles, pas de foin. Juste des « replis » de la « peau », ou même rien. Une forme caractéristique d'entonnoir. Ils sont excellents et sans risque réel de confusion.

- creux, en entonnoir, de couleur noire à l'intérieur, sans aucune strie : c'est la trompette de la mort. Comme elle vit en colonie, regardez bien aux alentours

- en entonnoir, avec des replis « cutanés », de couleur « jaune beurre », c'est la girole. Il en existe une variante, la chanterelle en tube, en entonnoir aussi, mais de couleur grise, marron, voire orangée.