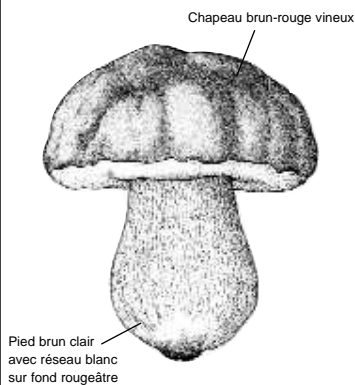
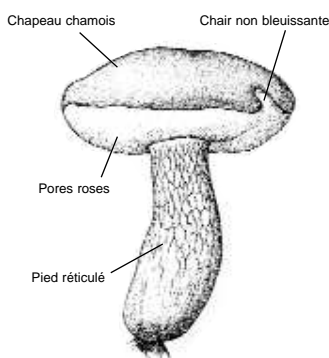


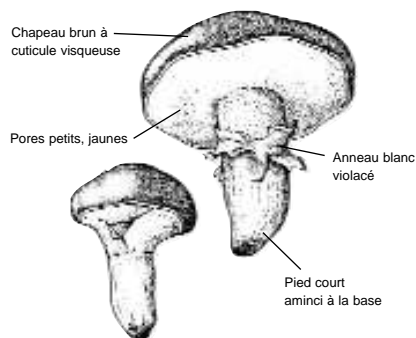
Champignons du Mézenc, Bolets les plus courants observés sur un secteur du plateau ardéchois



Boletus pinophilus



Tylopilus felleus



Suillus luteus

William LHERMENIER

Les bolets se caractérisent par une chair compacte, fibreuse, un hymenium constitué de tubes (appelé “mousse”), séparables du chapeau. La chair des bolets peut changer de couleur à la coupe suivant les espèces, mais cela n’est pas un critère pour déterminer la toxicité ou la comestibilité des champignons.

Parmi les 150 espèces environ présentes en Europe occidentale, on peut citer, dans les principaux genres (voir détail p. 98), les espèces suivantes : *Boletus pinophilus*, *Suillus luteus*, *Tylopilus felleus*, *Leccinum scabrum*, *Xerocomus badius*.

Sur le plateau ardéchois on peut considérer que le champignon le plus prisé est assurément le **cèpe de Bordeaux** (*Boletus edulis*) ; “bouchon de champagne” au début, il peut atteindre 35 cm de diamètre, et pousser en quantité dans les forêts de hêtres ou d’épicéas. Les périodes de récolte se situent en général depuis le milieu de l’été jusqu’à l’automne.

En début de saison on peut rencontrer le **cèpe d’été** (*Boletus aestivalis*), excellent comestible, plus rare, dont l’habitat est la hêtraie mais en lisière ou dans les zones dégagées à exposition plus chaude.

Moins fréquent aussi, le **cèpe acajou** (*Boletus pinophilus*), excellent comestible, pousse dans les conifères. Il est souvent confondu par les ramasseurs avec le **bolet**

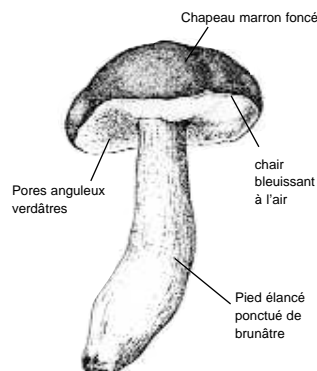
“**tête de nègre**” (*Boletus aereus*) à cause de la couleur brun acajou du chapeau ; cependant *Boletus aereus* est introuvable sur ce secteur au climat trop rude, ce bolet étant thermophile c’est à dire “aimant” la chaleur, et préférant les chênaies claires.

Boletus erythropus, **bolet à pied rouge**, bon comestible bien cuit, est assez fréquent, mais délaissé par les ramasseurs, sa chair bleussante à la coupe rebutant ces derniers qui le déterminent volontiers comme un **bolet satan** (*Boletus satanas*) alors que ce dernier ne peut pas se rencontrer sur ce secteur, car ce bolet est calcicole (demande des terrains carbonatés, calcaires) et thermophile, alors que la zone étudiée sur cette partie du plateau est acide et froide.

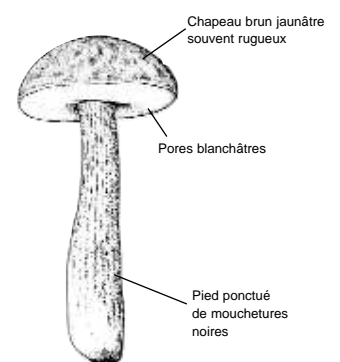
Un autre bolet mérite l’attention, il s’agit du **bolet bai** (*Xerocomus badius*), très bon comestible, assez fréquent sur le secteur mais peu récolté, le bleuissement de la chair et des tubes n’inspirant pas la confiance.

Le **bolet appendiculé** (*Boletus appendiculatus*), très bon comestible, est lui aussi mis à l’écart par les récolteurs, alors qu’il est très proche des cèpes à chair blanche immuable.

Le seul bolet dont il faut se méfier sur ce secteur, c’est bien sûr le **bolet de fiel** (*Tylopilus felleus*), non pas qu’il soit toxique, mais un seul exemplaire dans un plat suffit à le gâcher, tant l’amertume de ce champignon est forte.



Xerocomus badius



Leccinum scabrum

Dessins d’après Claude MOREAU, Larousse des champignons