

LES TRICHOLOMES (au sens large)

L'Ordre des Tricholomatales

C'est un ordre très important. Il regroupe plusieurs familles de champignons qui ont en commun une texture fibreuse, une sporée blanche ou très pale, des lames décurrentes à adnées-émarginées, donc à pied et chapeau non séparable.

Pour cette présentation, on reste sur la classification traditionnelle. La nouvelle classification, issue des études de biologie moléculaire, a complètement éclaté l'ordre des Tricholomatales qui est maintenant dispersé dans plusieurs Clades d' « Agaricales » (**Clade V Tricholomatoïde**)

Plusieurs familles :

- **Les pleurotacées**, lignicoles, à pied excentré ou nul, à lames généralement décurrentes, de consistance assez coriace (Pleurotes, lentins, panellus, etc...)

illustration diapo : *Pleurotus dryinus*, le Pleurote du chêne

Pleurocybella porrigens, pleurote en oreille ou pleurote du Cryptomeria (au japon) qui pousse sur les conifères. Donné pour comestible dans les ouvrages anciens. Il a causé plusieurs intoxications mortelles au Japon.

Lentinellus cochleatus, le lentin en colimaçon, à bonne odeur anisée qu'on a eu l'occasion de voir dans nos sorties.

- **Les hygrophoracées**, aux lames très épaisses et espacées, dites cireuses. Ce sont les basides, très allongées, qui donnent de l'épaisseur à l'hyménium. Plusieurs sous-genres :

Hygrophorus : *Hygrophorus agathosmus* reconnaissable à sa bonne odeur d'amende amère

Hygrocybe : *Hygrocybe cantharellus* (peu commun). On est plus familiarisés avec les Hygrocybes des prairies humides (*conica*, *chlorophana* ou *psittacina*...)

Cuphophyllus : *Cuphophyllus pratensis*, bon comestible

Illustration diapo : *Hygrophorus marzuolus*

- **Les Marasmiacées**, généralement de petites espèces, parfois en touffes ou en troupes, de silhouette collybioïde, marasmioides ou mycénoïdes, à lames d'épaisseur normale, adnées, échancrées ou ascendantes à sublibres, parfois collariées ou subdécurrentes. On y trouve aussi les genres *Micromphale*, *Crinipellis*, *Delicatula*, *Hemimycena*, *Baeospora*, *Xeromphalina*, etc..., qui sont de toutes petites espèces.

- **Les Dermolomataceae**, avec un revêtement piléique (du chapeau) particulier donnant un aspect mat, ridé, rugueux, fendillé, visqueux, prineux ou granuleux (*Dermoloma*, *Oudemansiella*, *Flammulina*, mais aussi *Megacollobia*, *Leucocortinarius*, *Phaeolepiota* et *Cystoderma* qui sont classés là transitoirement, pour la nature de leur revêtement).

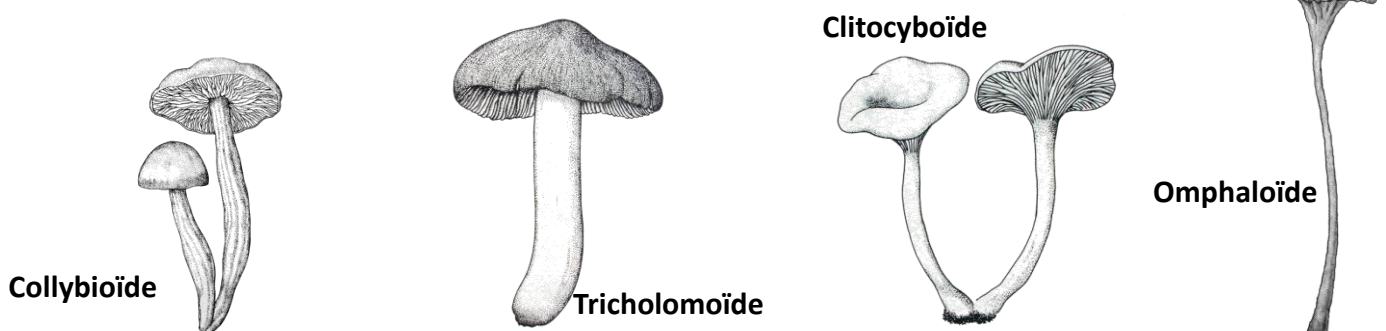
Illustration diapo : *Cystoderma amianthinum*

Oudemansiella mucida, assez commune sur hêtre

Flammulina velutipes, hivernale et comestible

- **Les Tricholomataceae**, à lames d'épaisseur normale, décurrentes, adnées ou échancrées.

La silhouette est omphaloïde, clitocyboïde à tricholomoïde, parfois collybioïde.



On distingue trois sous-familles, en réalité des subdivisions proposées par Régis Courtecuisse afin de "mettre un peu d'ordre" dans cette famille « fourre-tout » :

- **1/ les *leucopaxilloïdées*** à spores ou à ornements amyloïdes – se colore en bleu au réactif de Melzer (iode) ; principalement les genres *Melanoleuca* et *Leucopaxillus*
Espèces généralement trapues. Lames pentues à décurrentes. **CLIC**
Illustration diapo : *Leucopaxillus giganteus* jusqu'à 30 cm forme des grands ronds de sorcière, souvent en prairie ou lisière de bois. Comestible
Le genre *Melanoleuca* typiquement « basement mamelonné » regroupe des espèces saprophytes.
Spores à verrues amyloïdes
Illustration diapo : *Melanoleuca cognata* et *Melanoleuca grammopodia* ou *Melanoleuca* à pied strié, l'un des plus communs.
Quant à sa comestibilité, Marcel Bon dans "Tricholomes et ressemblants" nous indique :
<< La plupart des *Melanoleuca* sont tellement peu connus et si souvent mal déterminés qu'on n'est peut-être pas à l'abri d'une mauvaise surprise ...>>.

- **2/ les *lyophylloïdées*** à basides carminophiles – se colorent en rouge-violacé après un traitement au carmin acéto-ferrique bouillant.
Les plus communs sont les *Lyophyllum* et les *Calocybes*, qui peuvent être saprophytes ou mycorhiziens
Illustration diapo : *Calocybe gambosa* ou Tricholome de la St Georges. Bon comestible, reconnaissable à sa forte odeur de farine.
Lyophyllum decastes = *Lyophyllum aggregatum* Tricholome en touffe
Asterophora parasitica = *Nyctalis parasitica* Le genre *Nyctalis*, parasite des vieux champignons, est classé là par habitude (dixit Régis C.)

- **3/ les *tricholomatoïdées*** caractérisés par des basides non carminophiles et des spores non amyloïdes se divise en plusieurs tribus :
 - Clitocybeae**, à silhouette clitocyboïde/omphaloïde. Les lames sont souvent nettement décurrentes.
Genre *Clitocybe*. Illustration : *Clitocybe geotropa*, Tête de moine, et *Armillaria mellea*
 - Laccarieae**, de couleurs vives, à lames épaisses et espacées
Genre *Laccaria*. Illustration : *Laccaria amethystina*
 - Lepisteeae**, à spores ± ponctuées/verruqueuses de couleur blanche à rose pâle, regroupe des Lepistes de forme clitocyboïdes et d'autres de forme tricholomoïde.
Genres *Lepista*, *Ripartites*
Illustration : *Lepista inversa* (ex-clitocybe) à silhouette clitocyboïde et *Lepista sordida* var. *obscura* (ex-Rhodopaxilles) à silhouette tricholomoïde.
Plus connus : *Lepista nuda* (pied bleu), *L. panaeolus* (argoine) ou *L. saeva* (pied violet).
 - Tricholomateae**, à port tricholomoïde, majestueux. Genres *Tricholomopsis* et *Tricholoma*
Genre *tricholomopsis*, toujours sur bois - Saprophytes
Illustration : *Tricholomopsis rutilans* principalement sur conifères, chapeau fond jaune couvert de fibrilles de couleurs vives, lames jaunes. Souvent en touffes. *Tricholomopsis decora* de plus petite taille, moins charnus. Chapeau jaune-doré, à fibrilles brunes à noirâtre, plus denses au centre, en troupes sur bois mort d'épicéa.
Genre *Tricholoma*, essentiellement terricoles et mycorhiziques.
Il compte actuellement une centaine d'espèces décrites.

Généralement charnues (chair fibreuse)
Lames émarginées
Pied et chapeau non séparables
Sporée blanche ou pâle



Les éléments déterminants sont :

La couleur du chapeau : blanc, beige-ocracé, jaune, verdâtre, brun, gris à noir. Des groupes assez bien délimités.

Le type de revêtement : sec ou visqueux, vergeté ou squamuleux à fibrilleux avec la marge du chapeau cannelée, striée, méchuleuse ou laineuse.

Les ornements du pied : le pied est souvent nu mais il peut être orné de fibrilles, de squames, de mouchetures. Il peut présenter une zone annulaire plus ou moins marquée, un anneau véritable ou une armille.

La saveur et l'odeur qui peut être commune à tout un groupe (ex. : odeur de soufre)

L'écologie : l'arbre hôte est souvent déterminant (espèces mycorhiziques).

Espèces blanches ou pâles

Tricholoma columbetta : **Revêtement** : brillant-satiné avec parfois des taches roses sur les vieux spécimens, blanc pur au début ; plutôt mat et virant au jaune-ocracé avec l'âge **Base du pied** avec des taches vertes ou bleues **Saveur et odeur** neutres ou farine légère

Tricholoma album : **Odeur** désagréable farineuse/terreuse, **Saveur** amère puis brûlante ; marge non cannelée qui le distingue de *T. pseudoalbum*

L'écologie : les 2 sous feuillus, *T. columbetta* comestible ; *T. album* à rejeter

Tricholoma stiparophyllum = *pseudoalbum* : **Le type de revêtement** : blanc-crème La marge du chapeau cannelée. **Odeur** forte, terreuse ou d'insecticide (Lindane)

Tricholoma inamoenum (sericeocutis) **Odeur** désagréable de gaz d'éclairage. Lames fines et serrées (Ts), espacées chez (Ti) **L'écologie** : sous bouleaux (Ts), sous épicéas (Ti).

D'autres espèces proches avec odeur désagréable : *T. albidum*, *lascivum*, *sulphurescens*, toutes sans intérêt culinaire

Tricholoma acerbum **Revêtement** sec et feutré, bord du chapeau enroulé et cannelé. **Saveur** âpre ou astringente, de « pomme verte ». **Écologie** : sous feuillus, plutôt sur calcaire

Il y a aussi *T. umbonatum*, *T. argyraceum*, *T. inocybeoides* et *T. roseoacereum*

Espèces jaunes à verdâtres

Tricholoma sulphureum : **Odeur** soufrée caractéristique. **Le pied** est fin. Les lames espacées. La chair est jaune. **Revêtement du chapeau** mat à velouté, jaune avec des tonalités orangées à roux dans certaines variétés. La *var. coronarium* a aussi les lames plus serrées.

Tricholoma bufonium ou *T. sulphureum var. bufonium*, à chapeau brun rougeâtre vineux est un peu plus trapu. **Écologie** : plutôt sous conifères, en montagne. *T. sulphureum* sous feuillus, non calcaires.

Tricholoma equestre et *T. auratum* : **Revêtement** de couleur jaune vif à jaune olivacé, avec ± de squamules ochracées à partir du centre du chapeau. **Saveur et odeur** banales pour les 2. **Écologie** : sous pins, en sols sableux. Les *Tricholoma equestre* et doré, appelés aussi "Chevalier", "Bidaou", "Canari", ou encore "Jaunet", sont interdits à la vente... Douze cas de rhabdomyolyses aiguës (destruction des cellules musculaires), survenus dans le Sud-ouest de la France entre 1992 et 2000, dont trois cas mortels, ont été rapportés.

Tricholoma sejunctum : **Chapeau** jaune verdâtre à **revêtement** nettement fibrilleux rappelant celui de l'Amanite phalloïde. **Odeur** farineuse faible, **saveur** un peu amère ou astringente.

Tricholoma saponaceum : **Revêtement** d'aspect lisse et gras, de couleur très variable. Il est facilement reconnaissable à son odeur de savon. Pied un peu radicant, parfois rosissant à la base, squamuleux dans la *var. squamosum f. ardosiacum*, qui a un chapeau gris sombre.

Espèces beiges à brunes

Tricholoma fulvum = *flavobrunneum* : **Revêtement** visqueux, marge du chapeau un peu cannelée.

Tricholoma pseudonictitans ou *T. fulvum var. pseudonictitans* : **Le pied ± couvert** de fibrilles brunes. La chair est jaune. Lames jaunes pour *T. fulvum* et crème-jaunâtre pour *T. pseudonictitans*. **La saveur** un peu amère

Écologie : *T. fulvum* sous feuillus, *T. pseudonictitans* sous résineux.

Tricholoma imbricatum: **Revêtement** mat feutré-fibrilleux, voire légèrement méchuleux. **Le pied** est lisse, brun roux, plus blanc au sommet mais sans démarcation nette.

Tricholoma vaccinum, nettement pelucheux-méchuleux avec la marge barbue-laineuse.

Saveur douce ou un peu amère. **Odeur** faible

Écologie : sous résineux, pins ou mélèzes pour *T. imbricatum*, sapins et épicéas pour *T. vaccinum*.

Tricholoma populinum : **Revêtement** un peu visqueux, avec des tonalités brun-rosâtre. **Saveur** douce de farine et **odeur** forte de farine ou de pastèque. **Écologie** : sous peupliers, plus rarement sous les saules.

Tricholoma pessundatum, plus brun-roux, même odeur mais saveur douce ou un peu amère, vient sous conifères (pins de préférence)

Tricholoma ustale & *T. ustaloides* : **Revêtement** visqueux, à viscosité douce chez *T. ustale*, très amère chez *T. ustaloides* dont la marge est un peu cannelée. **Le pied** est blanc au sommet avec une trace annulaire \pm nette chez *T. ustaloides*. **Saveur amère** plus forte chez *T. ustaloides*. **Odeur** farineuse faible pour *T. ustale*, forte à concombre/pastèque pour *T. ustaloides*. Les 2 viennent sous feuillus.

Tricholoma batschii : **Revêtement** un peu fibrilleux et un peu visqueux. Marge du chapeau un peu cannelée. **Le pied** typiquement divisé en 2 zones séparées par un bourrelet annulaire, blanc au sommet, roux sous la zone annulaire. **Saveur** très amère, **odeur** farineuse forte. **Écologie** : sous conifères

Tricholoma colossus vient aussi sous conifères, pins de préférence. D'aspect massif, il peut atteindre 25 cm. **Saveur** douce et **odeur** faible. La chair rosissant lentement est bien caractéristique. Assez rare, trouvé à Rozier-en-Donzy, en 2016.

Tricholoma aurantium, Tricholome orangé à chapeau lisse, visqueux. **Le pied**, blanc au sommet, est couvert de chinures orangées formant comme une armille, sous la zone annulaire. **Saveur** amère et **odeur** forte farineuse, de concombre. **Écologie** : sapins et épicéas, sur sol calcaire.

Tricholoma focale, bien facilement reconnaissable à son véritable anneau, **saveur** amarescente, **odeur** farineuse faible, vient plutôt sous pins, en sol sableux.

Espèces grises à noires

Tricholoma portentosum, Charbonnier, Gris-de-fer, Prétentieux, etc... **Revêtement** gris-noirâtre, typiquement vergeté, fibrilleux, un peu gras au toucher. Cuticule pelable aux 2/3. **Pied** nu, à reflets jaunes, comme les lames. **Saveur et odeur** farineuses fortes (d'huitre). **Écologie** : sous pins mêlés ou épicéas. Assez tard en saison, même après les gelées. Plusieurs variétés dont une blanche. Excellent comestible mais

Attention aux confusions !

Avec *Tricholoma virgatum*, d'abord conique puis avec un mamelon net, pointu, des lames grisâtres avec l'arête qui se tache de noir au vieillissement. **Saveur** d'abord amère puis très piquante ; **odeur** faible. Vient plutôt sous épicéas.

Et surtout avec *Tricholoma josserandii* = *T. sudum*, **très toxique**, gris métallisé, ridé radialement, d'aspect gras mais non visqueux, lames blanches (sans reflet jaune). **Pied** blanc souvent radicant avec la base amincie et rosâtre, souvent coudée, qui dégage une odeur de farine rance ou de punaise. **Écologie** : Sous pins sylvestres et sous divers feuillus, sur sols non calcaires. **Saveur** désagréable comme l'odeur, de farine rance (huile de ricin).

Ne pas confondre avec *Tricholoma sciodes* & *T. bresadolanium* : **Revêtement** sec un peu méchuleux, comme le **pied** fibrilleux à méchuleux. Lames blanches puis grisâtres, ponctuées de noir. **Saveur** \pm amère ; **odeur** faible. **Écologie** : *T. sciodes* sous hêtres, *T. bresadolanium* sous chênes, sur sol calcaire.

Tricholoma orirubens, bon comestible (?). **Chapeau à revêtement** fibrilleux, et bord typiquement rosissant à rougissant. Lames blanc-grisâtres avec l'arête rougissante en vieillissant. Base du pied rosissant aussi avec parfois des taches bleu-vert. Mycélium jaune. **Saveur et odeur** farineuses. **Écologie** : sous feuillus, sur sol calcaire.

Tricholoma basirubens, semblable, rare, a la base du pied fortement colorée de rose-rouge. Comestible.

Tricholoma terreum & *T. myomyces*, Petit-gris. Synonymes pour certains auteurs, variété de *T. terreum* pour d'autres, *T. myomyces* tend à remplacer *T. terreum* dans certaines régions. **Revêtement** feutré-laineux à fibrilleux, gris souris. Lames blanches à grises. **Pied** lisse, blanc pur, un peu cortiné de gris pour *T. myomyces*. **Saveur** douce et **odeur** faible. **Écologie** : sous pins, en poussées abondantes. Bon comestible

Tricholoma squarrulosum : **Revêtement** couvert de mèches noirâtres sur fond crème. **Pied** avec des mèches noirâtres ± abondantes. **Pied** blanc lisse pour *Tricholoma atosquamosum*, au chapeau semblable. **Saveur et odeur** farineuses, mêlées de poivre. Tous deux comestibles.

Tricholoma scalpturatum, Tricholome gravé ou tricholome jaunissant. **Revêtement** gris argenté feutré-laineux, jaunissant au bord du chapeau en vieillissant. **Pied** blanc-grisâtre jaunissant, comme les lames. **Saveur et odeur** nettement farineuses. **Écologie** : sous divers feuillus

Tricholoma cingulatum, non jaunissant, est facilement reconnaissable à son anneau cotonneux et son habitat, sous saules.

Tricholoma pardinum = *T. tigrinum* : Le Tricholome tigré est très toxique (graves troubles intestinaux) Grosse espèce massive à chapeau couvert de mèches gris-brun à gris-noirâtre, parfois seulement fibrilleux (*var. filamentosum*). **Pied** blanc crème un peu pelucheux. Lames à reflet verdâtre, un peu glauque **Saveur** douce et **odeur** farineuse désagréable. **Écologie** : Montagnard, hêtraie-sapinière, sur sol calcaire.

FIN