



# CONFUSIONS:



*Leotia lubrica*



*Craterellus tubaeformis*





Photo M. Lecomte - ©

## *Lepiota oreadiformis*

[Fiche de synthèse de \*Lepiota oreadiformis\*](#)  
(B. Clesse) (amfb.eu)



## *Marasmius oreades*



## *Marasmius collinus*

Stipe creux, cassant (peu résistant à la torsion),  
lisse et brillant. Odeur de caoutchouc.



*Galerina marginata* (Mycoliste) 15/10/24

# A Posteriori; la belle histoire!

Message:

Bonjour, ca fait un petit moment que je pense à rejoindre votre asso car de plus en plus intéressé par la mycologie. J'ai un petit doute sur des champignons consommés. Aucun symptôme et très gouteux, pris pour *marasmes des oréades* et confirmés par des voisins, montagnards depuis longtemps, mais plus sûr à 100% car pholiote changeante et laccaire laccata y ressemblent... Ainsi que *Galerina marginata* malheureusement d'où le petit stress. Cueillis en altitude dans les hautes alpes à 1700 mètres dans prés, hautes herbes, sous des bouleaux parfois et proche de bois mort où de l'eau de fonte s'était accumulée. Sol schisteux/gneissique. Pied fibreux et difficile à séparer du chapeau sans couteau. **J'en ai consommé mardi et jeudi et un peu encore hier soir. Digestion un peu longue mais ni vomissements ni diarrhée ni nausée.** Si vous aviez quelques minutes pour m'éclairer, j'apprécierais vraiment! Peux bien sûr vous envoyer des photos des échantillons.

Réponse:

Curieuse façon de consommer des champignons !

La règle élémentaire est de ne consommer que les champignons que l'on connaît.

Pour info, *Galerina marginata* est mortelle et les premiers symptômes n'apparaissent que plusieurs heures après la consommation.

Si vous avez des photos vous pouvez me les envoyer à mon adresse mail (RF)

Mon collègue et ami (RF) de la Sté Mycologique du 05, m'a transmis votre demande de diagnostic à *posteriori*, pour des champignons que vous auriez consommés !

1er principe : avant de consommer, pourquoi n'avez-vous pas été trouver un expert ou un pharmacien pour questionnement ? C'est le geste le plus élémentaire de prudence. En tant qu'expert mycologue auprès des Centres Antipoison français, je suis sidéré devant une telle imprudence élémentaire, geste dépourvu de bon sens ! Votre champignon est une espèce non toxique, voire inoffensive, et vous vous en tirez bien avec beaucoup de chance !

En effet, il s'agit d'un *Gymnopus* (ex *Collybie*) et plus spécialement *Gymnopus dryophila* = *Collybie* du chêne (en Qté cette année pluvieuse). Cette espèce peut effectivement se confondre avec le Marasme des Oreades (*Marasmius oreades* = Faux mousseron) recherché pour sa comestibilité. Vous êtes donc tombé dans le piège, sans conséquence aujourd'hui !!! Attention, il y a aussi un autre champignon qui ressemble beaucoup au Marasme des Oreades ou « Faux-mousseron » c'est le *Marasmius collinus* qui serait probablement une espèce toxique, toujours dans les prés et qui lui ressemble beaucoup !

Le Marasme des Oreades comestible possède des lames épaisses et surtout très espacées ce qui n'est pas le cas de votre champignon et celui du *Marasmius collinus* !

J'espère que vous ne tenterez plus de jouer à la roulette russe, et que désormais vous ferez appel à des experts. (JG)



*Gymnopus dryophila* = Collybie du chêne

*Marasmius oreades*



*Macrolepiota procera*

Source: Laurent Francini

Symptômes 6h après ingestion  
(vomissements, diarrhées, palpitations). Il  
pensait avoir ramassé des coulemelles.

*Chlorophyllum brunneum*

Source: CHU Angers

# Vu dans la presse!!

(Article La Tribune de Genève et alerte de la Ville ) (Merci Odette et Olivier)

## Un sosie toxique de la chanterelle envahit nos forêts

Venu de France, un clitocybe orange pousse désormais à Genève et il se déploie dans le canton de Vaud. Attention à la confusion, ce champignon peut vous envoyer à l'hôpital.



Tout ce qui ressemble à une girolle n'est pas une chanterelle. Ici de toxiques faux clitocybes lumineux («*Omphalotus illudens*»), repérés par Claude Boujon, expert en champignons Vapko et membre de la Société mycologique de Genève.

# Vu sur un groupe Facebook!!



**Administrateur:** Pourquoi vous coupez les pieds comme ça pour une demande d'identification ???  
On dirait bien Clitocybe nebularis - Clitocybe nébuleux.  
Sa toxicité est controversée.

**Réponse:** Les clitocybes nébuleux sont consommés dans tout le massif jurassien. J'y vis. J'en mange toute l'année, comme tous les locaux. Séché, puis bien cuit, ce champignon au délicat goût de résineux est juste délicieux. Alors oui, les estomacs fragiles vont avoir quelques crampes, mais il n'est pas littéralement toxique. (Et, franchement, des crampes, on est plein à en avoir en consommant de l'ail !)  
L'écart des lamelles (resserrées) et l'odeur caractéristique de sous-bois aident à son identification.

**Administrateur:** au lieu de nous sortir votre livre manifestement périmé, écoutez plutôt Clowez Philippe ou Gilbert Bonthoux tous deux pharmaciens mycologues ou moi... Arrêtez tout de suite de faire la promotion d'un champignon désormais classé toxique par tous les ouvrages récents et à jour !

# Vu sur un groupe Facebook!!

Région: Loire Atlantique, sud

En lisière de prairie au pied d'un chêne.

Substrat : terre/herbe

Odeur de champignon de Paris bien présente.

Agréable goût de champignon de Paris persistant en bouche(recraché).

Chapeau orange, une très légère couleur jaune au bas du pied à la coupe et aussi légèrement présente sous le chapeau.

Je pense à une **amanite des Césars (Oronge)**.



Et non!! *Amanita muscaria* toxique....

## Le clitocybe nébuleux est à présent non comestible

L'évaluation de la comestibilité d'un champignon repose sur différents critères :

- son goût et sa tolérance (toxicité aiguë),
- ses éventuels effets indésirables à long terme (toxicité chronique).

La substance nébularine a été détectée dans le clitocybe nébuleux (*Clitocybe nebularis*).

Ce composé thermorésistant a une structure chimique très proche d'un élément constitutif de l'acide ribonucléique (ARN).

Il n'a jusqu'ici pas été possible d'exclure avec certitude un effet cancérigène et/ou mutagène (modifiant le patrimoine génétique) en lien avec ce composant.

Faire bouillir et jeter l'eau de cuisson des clitocybes nébuleux (*Clitocybe nebularis*) n'élimine pas la nébularine. Cette mesure permet uniquement de dissoudre et d'éliminer des substances irritantes pour le tractus gastro-intestinal.

Les connaissances concernant les composants des champignons sont en constante évolution. Même si le clitocybe nébuleux (*Clitocybe nebularis*) a longtemps été consommé, la VAPKO le considère aujourd'hui comme impropre à la consommation ; par conséquent, son statut de comestibilité a été modifié. Il est désormais classé comme « champignon non comestible ».

Tous les pays voisins déconseillent également la consommation de ce champignon, voire le considèrent comme vénéneux.



# Sur le Marché!!

Ville de Vence

29 septembre, 12:03

La Police municipale informe :

des champignons vénéneux « amanite phalloïde » auraient été vendus par erreur depuis ce vendredi sur le marché.

Ces champignons ne doivent en aucun cas être consommés.

Les personnes qui ont acheté des champignons sur le marché depuis vendredi ne doivent ni les toucher ni les consommer .

Merci d'en informer vos proches .

En cas de symptômes composez le 15.

Rens. Police municipale

