



## **L'Indispensable guide du cueilleur de champignons**

 **Télécharger**


 **Lire En Ligne**


[Click here](#) if your download doesn't start automatically

# L'Indispensable guide du cueilleur de champignons

*Guillaume Eyssartier, Pierre Roux*

**L'Indispensable guide du cueilleur de champignons** Guillaume Eyssartier, Pierre Roux

 [Télécharger L'Indispensable guide du cueilleur de champig ...pdf](#)

 [Lire en ligne L'Indispensable guide du cueilleur de champ ...pdf](#)

## Téléchargez et lisez en ligne L'Indispensable guide du cueilleur de champignons Guillaume Eyssartier, Pierre Roux

---

352 pages

Extrait

### COMMENT CUEILLIR LES CHAMPIGNONS ?

Il existe en France métropolitaine quelque 30 000 champignons différents. Il est donc illusoire d'imaginer les identifier tous. Si vous souhaitez reconnaître les champignons comestibles et toxiques, il est impératif d'apprendre quelques règles pour la récolte.

Sachez décrire votre champignon

Il vous faut noter (voir p. 6-7 les différentes parties d'un champignon) :

- ° l'insertion des lames : la façon dont les lames s'attachent sur le pied est un caractère bien souvent décisif ;
- ° la texture de la chair : les chairs grenues (russules et lactaires) et filamenteuses (les autres champignons) se distinguent en saisissant une petite partie de la surface du pied avec vos ongles ou avec la pointe d'un couteau si vous parvenez à en extraire des fibres, vous avez affaire à une chair filamenteuse ; si aucune fibre n'apparaît, vous avez dans les mains un champignon à chair grenue ; les pieds des champignons à chair grenue cassent typiquement «comme un bâton de craie» ;
- ° la saveur et l'odeur : mâchez si besoin un petit bout de champignon (veillez à toujours recracher le petit morceau) et sentez la chair froissée du bout des doigts. Certaines russules sont extrêmement piquantes, d'autres totalement douces, etc.

Notez l'habitat

Les champignons se classent en trois grands groupes en fonction de leur façon de se nourrir, qui conditionne leur habitat :

- ° les saprophytes (les lépiotes par exemple) se nourrissent de matière en décomposition : feuilles mortes, bois plus ou moins pourri, voire d'autres champignons vieillissants, etc.
- ° les mycorhiziques (les bolets par exemple) ont leur mycélium (partie souterraine du champignon, formée de filaments nommés hyphes) associé avec les racines des plantes alentours : cette association à bénéfices réciproques ou symbiose, la mycorhize, est indispensable à la fois au champignon et à la plante;
- ° enfin, les parasites vivent aux dépens d'un autre être vivant, qu'il soit animal, végétal ou fongique : l'Armillaire couleur de miel, (p. 242), par exemple, peut rapidement ravager un verger !

Apprenez à identifier les arbres

Sachez identifier les principaux arbres : certains champignons sont liés avec seulement une ou quelques espèces d'arbres (les lactaires, par exemple). Présentation de l'éditeur

Tout savoir pour les reconnaître à coup sûr et bien les cueillir !

les 125 meilleurs comestibles ;

les 75 espèces mortelles, toxiques, immangeables ou très indigestes.

Pour chaque champignon, une fiche, avec une grande photo légendée et :  
les bons coins pour le découvrir ;

une description précise pour bien l'identifier ;

les risques de confusion pour ne pas se tromper ;

des conseils pratiques sur la cueillette, la manière de les cuisiner, etc. Biographie de l'auteur

Guillaume Eyssartier est mycologue professionnel. Il est auteur de nombreux articles et livres sur les champignons et le directeur de la collection des Guides des Fous de nature aux éditions Belin.

Pierre Roux est pharmacien, auteur de nombreux articles sur les champignons, ainsi que du livre Mille et un champignons.

Ensemble, ils ont écrit Le Guide des champignons France et Europe, paru aux éditions Belin, qui s'est très vite imposé comme une référence.

Download and Read Online L'Indispensable guide du cueilleur de champignons Guillaume Eyssartier, Pierre Roux #IF67Q93TMSZ

Lire L'Indispensable guide du cueilleur de champignons par Guillaume Eyssartier, Pierre Roux pour ebook en ligneL'Indispensable guide du cueilleur de champignons par Guillaume Eyssartier, Pierre Roux Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres L'Indispensable guide du cueilleur de champignons par Guillaume Eyssartier, Pierre Roux à lire en ligne.Online L'Indispensable guide du cueilleur de champignons par Guillaume Eyssartier, Pierre Roux ebook Téléchargement PDFL'Indispensable guide du cueilleur de champignons par Guillaume Eyssartier, Pierre Roux DocL'Indispensable guide du cueilleur de champignons par Guillaume Eyssartier, Pierre Roux MobipocketL'Indispensable guide du cueilleur de champignons par Guillaume Eyssartier, Pierre Roux EPub **IF67Q93TMSZIF67Q93TMSZIF67Q93TMSZ**