

LES BOLETS

Champignons à tubes sous le chapeau



Cape étalée
COMESTIBLES
Boletus reticulatus



Cape saumon
COMESTIBLES
Boletus pinophilus



Cape de Bordeaux
COMESTIBLES
Boletus edulis

BOLET A CHAIR
JAUNE

BOLET
à spores
rouges

BOLET RUDE
Leccinum scabrum

BOLET BAI
XEROCOMUS BADIUS



uctrice



Collybie des cônes

Raméal Fragmenté (BRF) mise au point il y a environ 30 ans. On étend sur le sol 1 à 3 cm de fragments de jeunes rameaux de bois de feuillus. Grâce à ces filaments de champignons, ils constituent une amélioration de la structure du sol et procurent des éléments nutritifs aux cultures.

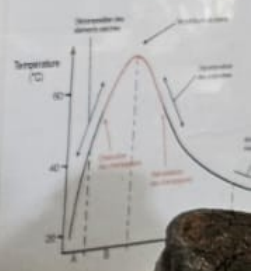


... les décomposeurs de la litière ou du bois : par l'armillaire, les polypores, les pholiotes...

Processus par lequel les matériaux d'origine organique peuvent être transformés en humus par les microorganismes (bactéries, champignons) et des animaux (insectes, acariens, vers) qui se nourrissent des débris et cellulose des...



Cette décomposition produit de la chaleur jusqu'à 70°C et des champignons qui sont 1 000 000 à 100 000 000 par kilogramme de compost au début et en fin de décomposition. La température inférieure à 10 à 20000 espèces de champignons interviennent comme « levures, pythium, plasmodia, zygomycètes... »



le du fumier

GANODERME LAQUE

LES CHAMPIGNONS COMESTIBLES

Certains champignons possèdent des arômes qui les font rechercher pour leur qualité gustative.

Les excellents comestibles sont:

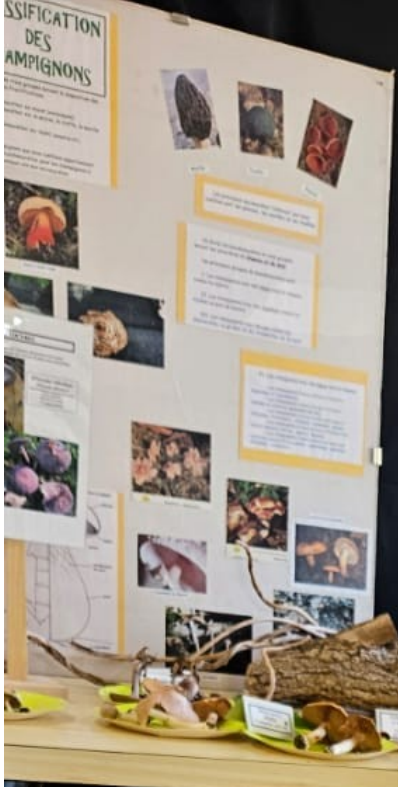
Le cèpe de Bordeaux

La grande lépiote

La girolle ou chanterelle

La morille

La trompette des morts



LES RUSSULES

Groupe important dont il existe 270 espèces en France.
 Pied cylindrique et ferme, chapeau plan et régulier, lames blanches.
 Chair grenue cassante sans lait, blanche ou jaunâtre, douce ou piquante.

Russule ocre et blanc
Russula ochroleuca
 Acre ou piquante

Russule de Moire
Russula mairei
 Acre ou piquante

Russule à Pied rouge
Russula xerampelina
 Comestible médiocre

Russule Charbonnière
Russula cyanoxantha
 COMESTIBLE

VALEUR NUTRITIVE DES CHAMPIGNONS

Un champignon comestible est une véritable source de protéines et de vitamines.

Spécies	Protéines (g/100g)	Vitamines (g/100g)
Russule	10 à 15%	1 à 2%
Bolet	15 à 20%	2 à 3%
Truffe	20 à 25%	3 à 4%

