

# **Les Tricholomes et Voisins**

## **figurant à l'inventaire de la Vendée**

La famille des tricholomes (TRICHOLOMATACEAE) est trop nombreuse et diverse pour la traiter en un ou deux articles. Nous ne nous intéresserons donc qu'à une des quatre sous-familles : les TRICHOLOMATOIDEAE. Ces derniers comptent trois genres : Tricholoma, Tricholomopsis et Callistosporium, soit quand même quelque 70 espèces répertoriées à l'inventaire de la Vendée.

Les tricholomes (trichos = poils ; littéralement : à marge poilue) sont bien connus puisque pratiquement toujours représentés par une ou quelques espèces à chaque sortie de la saison mycologique. Ils ont une forme assez homogène qui fait référence en mycologie : la silhouette tricholomoïde, caractérisée par des lames droites, adnées, souvent échancrées, blanchâtres ou jaunes, toujours claires, un chapeau convexe mamelonné ou non, rarement conique, un pied fibreux non détachable du chapeau (cf. dessins).

Ils offrent des couleurs intéressantes qui permettent de les ranger en groupes : blancs, gris, jaunes, roux, même si ces teintes ne sont jamais pures. Leur revêtement peut être sec, viscidule ou visqueux au toucher, glabre, fibrilleux, méchuleux ou squamuleux au regard. Le stipe, sans anneau, sauf exception, offre souvent les mêmes couleurs et revêtement que le chapeau, en général moins accentués cependant. Les lames, quand elles sont blanches à l'origine, se ponctuent sur l'arête ou se bordent ou se salissent de nuances rappelant celles du chapeau.

Les odeurs sont importantes : fortes, faibles ou nulles, elles peuvent être agréablement farineuses le plus souvent, aromatiques, savonneuses, ou désagréablement terreuses, nauséuses ou de farine rance. Les saveurs rappellent souvent les odeurs, mais elles peuvent être, en outre, douces, amarescentes, acres ou amères, plus ou moins fortement. Autant de caractères à éprouver pour distinguer les nombreuses espèces d'un groupe.

Les tricholomes n'offrent pas de comestibles recherchés, ni de toxiques mortels. Dans la première catégorie, il faut citer le groupe équestre qui a malheureusement fait des victimes récemment et dont la commercialisation est désormais interdite, la colombette et le groupe des petits gris. Les autres sont à déconseiller. Dans la seconde catégorie, c'est le *T. pardinum* (tricholome tigré), absent chez nous, au chapeau très écaillé qui a la plus mauvaise réputation, provoquant des gastro-entérites très douloureuses. Il faut y ranger maintenant le groupe équestre qui, lui, est beaucoup plus sournois, agissant à la longue sur les muscles striés (donc le cœur) et pouvant se révéler mortel. Aussi, faut-il être très prudent dans la consommation des champignons dont la toxicité est encore, pour beaucoup d'espèces, mal connue. Ne manger que des espèces dont on est sûr, en manger peu, peu souvent et varier les espèces sont les principes raisonnables qui doivent guider tout mycophage prudent.

Ces remarques préalables étant faites, nous pouvons maintenant aborder la présentation des espèces. Comme d'habitude, pour plus de clarté, les espèces sont regroupées par affinités en sous-genres et en sections et, seuls, les caractères distinctifs essentiels de reconnaissance sont mentionnés. On pourra toujours se référer à un ouvrage mycologique pour une description plus détaillée.