



Les champignons comestibles



Dominé par les cultures et les prairies, le paysage de nos communes hesbignonnes n'en est pas moins riche en diverses espèces de champignons. Pour les gourmets, voici quelques grands comestibles qu'il ne faudra pas confondre avec des espèces toxiques, voire mortelles, que l'on peut trouver aux mêmes endroits.

Tout d'abord, deux espèces comestibles sont fréquemment récoltées dans les prairies sous le nom de champignons des prés: l'**agaric champêtre** (1) et l'**agaric des jachères**. On veillera à ne pas les confondre avec l'agaric jaunissant, indigeste et d'odeur désagréable.

Le **coprin chevelu** (2), abondant dans les pelouses bien amendées et au bord des champs, ne devra pas être confondu avec le coprin noir d'encre, toxique avec les boissons alcoolisées.

Au printemps, on aura peut-être la chance de trouver la **morille commune** (3), discrète dans les taillis ou la morille conique dans les écorces de pin de nos plates-bandes.

L'**armillaire couleur de miel** (4) pousse en touffes aux pieds des arbres. On ne récoltera que les exemplaires jeunes dont on coupera le pied, trop fibreux.

La **vesse de loup géante** (5), grosse comme un ballon de football, sera consommée jeune, lorsque la chair est encore blanche et ferme. Après cela, elle devient immangeable car elle jaunit puis se transforme en une poussière brune.





Les champignons toxiques



Admirons la magnifique **amanite tue-mouches**, au chapeau rouge ponctué de verrues blanches, mais ne la cueillons pas.

On se méfiera surtout de la mortelle **amanite phalloïde**, en haut à gauche, quelques fois présente sous les arbres et les haies. Elle se reconnaît à son chapeau vert olive, sa volve, son anneau et ses lames blanches.

Le **paxille enroulé**, photo du milieu, gros champignon ocre, est fréquent sous les bouleaux.

Le **petit clitocybe blanc**, en haut à droite, fréquent dans les pelouses, ne mesure que quelques centimètres et possède des lames blanches, ce qui le distingue des agarics.



Les autres champignons



Le **pisolithé**, champignon rare, spécifique des schistes houillers et présent sur le site de l'ancien charbonnage de Villers-le-Bouillet.

Le **polypore géant**, en énormes touffes aux pieds des vieux arbres des parcs.

La **lépiote des bois** et la **lépiote déguenillée** des jardins, grande espèce vivante à proximité des composts et qui peut susciter des intoxications sur sol riches en nitrates.

Des dizaines d'espèces peuvent encore être rencontrées, soyons prudents, respectons la nature. Un conseil : ne cueillez pas les champignons que vous ne pouvez reconnaître avec certitude.