

<https://www.quebecnature.info/Cepes-et-bolets.html>



Cèpes et bolets

- Loisirs nature - Mycologie -



Date de mise en ligne : jeudi 4 février 2016

Date de parution : 20 septembre 2006

Copyright © Nature Québec - Tous droits réservés

Les champignons que l'on nomme familièrement cèpes sont en réalité des bolets du genre *Boletus*.

Presque tous sont comestibles et ont une chair ferme et blanche. Par contre comme pour tous les champignons, il faut se méfier des ressemblances et ne les consommer qu'à coup sûr après une identification formelle.

Les cèpes poussent dans les forêts, après de fortes pluies suivant des étés lors des étés chauds et secs. Les années favorables, les récoltes sont impressionnantes, on peut en quelques heures en ramasser des quantités phénoménales. Par contre, si les conditions météo ne sont pas bonnes, on peut rester sans en trouver ou en ramasser très peu, plusieurs années de suite.

Pour vous donner une idée de la variété des bolets que l'on peut trouver au Québec, en voici une liste, non exhaustive. Selon les ouvrages, les spécialistes, certains portent des noms différents. La mycologie est encore une science jeune et toutes les espèces ne sont pas encore répertoriées et classées.

Bolet à chair jaune
Bolet à chapeau crevassé
Bolet à pied blanc
Bolet à pied court
Bolet à pied creux
Bolet à pied glabrescent
Bolet à pied granuleux
Bolet à pied jaune vif
Bolet à pied noir
Bolet à pied orné
Bolet à pied pointillé
Bolet à pied rose
Bolet à pied sombre
Bolet à pied variable
Bolet à pied velu
Bolet à pores bleuissants
Bolet à tubes sécédents
Bolet acide
Bolet affine
Bolet alutacé
Bolet amer
Bolet bai
Bolet bicolore
Bolet bicolore
Bolet blanc de neige
Bolet blanchâtre
Bolet bleuissant
Bolet brun rougeâtre
Bolet brun-roux
Bolet cespiteux
Bolet couleur de boue
Bolet d'Amérique
Bolet d'Atkinson
Bolet de Frost
Bolet de Gréville
Bolet de Horton

Bolet de Huronie
Bolet de Ravenel
Bolet de Roxane
Bolet de Russell
Bolet de Sibérie
Bolet de Snell
Bolet des Appalaches (affine)
Bolet des charmes
Bolet des épinettes
Bolet des marais
Bolet doré
Bolet doux
Bolet faux-chrysenteron
Bolet faux-piperatus
Bolet faux-vermiculosus
Bolet ferrugineux
Bolet flamboyant
Bolet glanduleux
Bolet granulé
Bolet grêle
Bolet gris-noir
Bolet gris
Bolet hypersensible
Bolet immangeable
Bolet incliné
Bolet indécis
Bolet insigne
Bolet insolite var. brunissante
Bolet insolite
Bolet intermédiaire
Bolet jaune
Bolet lignicole
Bolet magnifique var. brune
Bolet marron
Bolet orangé
Bolet pâle
Bolet parasite
Bolet peint
Bolet poivré
Bolet pomme de pin
Bolet porphyre
Bolet pseudo-pallidus
Bolet pulvérulent
Bolet purpurin
Bolet remarquable
Bolet rouge pâissant
Bolet rouge sang
Bolet rougeâtre
Bolet rubigineux
Bolet rugueux
Bolet saumon
Bolet sensible

Bolet singulier
Bolet subtomenteux
Bolet tardif
Bolet tenace
Bolet tomentueux
Bolet trompeur
Bolet veiné
Bolet vermiculé
Bolet visqueux

Toutes ces espèces vivent au Québec, chacune possède son biotope propre et sa saison de collecte.

Personnellement, je ne ramasse que les espèces que je connais et que je peux identifier avec certitude. J'écarte de mes cueillettes certaines espèces m'ayant apporté des maux d'estomac alors qu'elles sont données pour comestibles.

La collecte des cèpes n'est pas assurée tous les ans. Certaines années les conditions météo sont défavorables et les cèpes très peu abondants.

Pour vous donner une idée de l'abondance des cèpes certaines années, voici quelques photos humoristiques...

Je ne ramasse que 4 ou cinq espèces, toujours des champignons parfaits, sans vers, de bonne taille et avec une bonne saveur, laissant les champignons vieux ou imparfait pour la reproduction.

Après nous être gavé de girolles cet été, nous profitons d'une belle journée d'automne pour partir aux cèpes avec le land, il y en a plein et personne ne les ramasse...



Juste à regarder par la fenêtre du Land sur le bord du chemin...



Un land c est haut... le sol est bas... c'est sportif !



Le résultat vaut l'effort...



Le tout sous l'oeil attentif d'un habitant des bois



La nature est bien faite, les champignons poussent sur le bord des chemins pour éviter de se perdre et de chercher inutilement !

La bagnole pleine, on est parti les manger...