Je cherche de la documentation sur les champignons comestibles

Bibliothèque publique d’information – notre réponse *actualisée* **le 24/09/2025.**



© elenavinn / Depositphotos

La fin de l’été et l’automne sont les saisons des balades en forêts et de la cueillette des champignons, mais comment être sûr qu’un champignon est comestible ?
Quelle liste officielle met en avant les champignons comestibles ? Comment les reconnaître ?

Liste officielle des champignons comestibles

Prenons d'abord connaissance de la liste établie par **la SMF, la Société mycologique de France**.
Cette liste comporte plus de 18 500 espèces pour gérer ses expositions mycologiques. Ce fichier est le fruit de 20 années de travail de Gérard MARTIN, puis repris par François VALADE depuis 10 ans.
Ce tableau répertorie les espèces de champignons selon qu'il soit comestible / toxique ou mortel.

Voici une liste des **principaux champignons toxiques en Belgique** par le Centre Antipoisons de Belgique.
Pour plus d'informations sur le temps d'incubation, les symptômes ou le traitement, cliquez sur le nom du champignon.

Identification des champignons toxiques

Identifier 200 champignons comestibles ou toxiques en 1.000 photos de Renate Volk, *Éditions Delachaux et Niestlé*, 2015.
Résumé :
Ce livre permet d'identifier 200 espèces de champignons les plus courantes et donne les caractères distinctifs, la période de récolte et l'habitat, la valeur gustative, les confusions possibles avec d'autres espèces. Pour faciliter l'identification, mille photos montrent les champignons à des stades différents de leur développement. ©Electre 2015

Les champignons mortels d'Europe de Xavier Carteret, Éditions Klincksieck, 2015.
Résumé :
Une description des champignons mortellement vénéneux présents en Europe (amanites, entolome livide, bolet Satan, cortinaire des montagnes, etc.) avec, pour chacun, des informations sur

l'habitat et les risques de confusion avec des espèces comestibles. Une rubrique toxicité détaille la symptomatologie et les traitements. ©Electre 2015

Guide Vigot des champignons comestibles et de leurs sosies toxiques de Hans E. Laux, Éditeur Vigot, 2007.
Résumé :
Descriptions et illustrations de 175 espèces de champignons comestibles les plus communs et de leurs sosies vénéneux.

Quelques précautions à prendre…

Cueillette et consommation de champignons : attention aux risques d'intoxication !, par la Direction de l'information légale et administrative (Premier ministre), *service-public.fr*, le 02/10/2024.
Extrait :

> *Confusion d'une espèce comestible avec une espèce toxique, consommation de champignons comestibles en mauvais état, mal cuits ou mal conservés, achat « à la sauvette »… Que l'on soit connaisseur ou que l'on pratique la cueillette occasionnellement, c'est une activité qui peut comporter des risques très graves pour la santé et on déplore chaque année un millier d'intoxications. Service-Public.fr vous rappelle les bonnes pratiques pour une consommation en toute sécurité. Les conséquences des intoxications sur la santé peuvent être sévères et conduire à une hospitalisation : troubles digestifs sévères, complications rénales, atteintes du foie pouvant nécessiter une greffe. Certaines peuvent entraîner le décès.*
> *Ces intoxications ont lieu principalement au mois d'octobre, lorsque les conditions météorologiques associant précipitations, humidité et fraîcheur favorisent la pousse des champignons et leur cueillette.*

Petits conseils aux ramasseurs de champignons par le Centre

Antipoison de Belgique, *centreantipoisons.be*, 2025.
Extrait :

> ***La seule façon d'éviter les intoxications est d'apprendre à reconnaître les espèces comestibles ainsi que les quelques espèces mortelles de nos régions***. »
> *« Le seul moyen de distinguer les champignons toxiques des champignons comestibles est d'avoir des connaissances précises sur les caractères distinctifs des différentes espèces. Participer aux activités d'un cercle de mycologie vous permettra, au fil des promenades, des expositions et des séances d'identification, d'acquérir de bonnes connaissances de base au contact de personnes compétentes. Ne vous fiez pas à la consultation d'un livre: il est illusoire et dangereux de vouloir déterminer un champignon à l'aide de quelques photos.*
> *Il ne faut consommer* ***que les champignons que l'on est capable d'identifier avec précision*** *aux différents stades de leur développement.*

Brochure à télécharger avec des conseils sur les temps d'incubation et des fiches toxicologiques illustrées de quelques champignons toxiques en Belgique.

Quelques recommandations officielles…

Pour limiter ces risques, l'**Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses)** vous invite à respecter certaines recommandations.

Cueillir des champignons en toute sécurité de Anses – Agence nationale de sécurité sanitaire, *youtube.com*, 08/09/2022.
Résumé :
Chaque année, on déplore en France un millier d'intoxications

dues à des champignons. Les conséquences sur la santé peuvent être graves voire mortelles.

Annuaire des **Centres Anti-poisons de France**.

Sur un sujet proche…

Combien de temps faut-il pour qu'un champignon pousse ?
