

Liste de champignons de culture et sauvages comestibles établie à partir d'un avis de l'ANSES du 4 avril 2017

Cette liste définit les champignons cultivés et sauvages considérés comme comestibles. Cette liste s'applique aux champignons frais, qui peuvent être présentés tels quels, ou mis en conserve, séchés ou lyophilisés.

La liste présente les noms scientifiques des différentes espèces comestibles et leurs synonymes, qui sont regroupées par familles taxonomiques comme définies par Courtecuisse et Duhem (2013). Chaque espèce est assortie de ses appellations vernaculaires. Des dénominations commerciales sont suggérées pour différents groupes de champignons.

Les champignons dont les noms dans la liste sont soulignés sont des espèces qui peuvent être cultivées.

À cette liste sont associées dans des colonnes relatives des remarques, pour certains champignons comestibles, liées aux conditions de comestibilité et aux risques de confusion avec des champignons à effets toxiques graves voire mortels lors de la cueillette.

La bonne utilisation de cette liste dépend de la bonne connaissance et de l'identification exacte d'un champignon avant sa consommation.

Il est rappelé que les conditions de conservation avant commercialisation ou traitement doivent assurer un bon état de fraîcheur (absence d'altération visible) lors de la vente à l'état frais ou lors de la mise en conserve ou du séchage, afin d'empêcher les développements microbiens indésirables.

Pour la préparation des champignons comestibles, une cuisson d'au moins 15 minutes est recommandée pour détruire les microorganismes et les parasites susceptibles de contaminer la cueillette ou la récolte. Tous les champignons au caractère de toxiques crus, c'est-à-dire comprenant une toxine thermolabile, doivent être cuits à la poêle pendant 20 à 30 minutes de manière à atteindre une température à cœur de 70°C ou à l'eau bouillante à 100°C pendant 15 minutes. Dans ce cas, il est recommandé de jeter l'eau de cuisson.

Pour les consommateurs, il est préconisé de consommer le champignon en parfait état de fraîcheur, et en quantité et fréquence raisonnable, de 150 à 200 grammes de champignons frais par adulte et par semaine.

Nom scientifique	Synonyme(s)	Nom(s) vernaculaire(s)	Remarques liées aux conditions de comestibilité	Risque de confusion avec des champignons à effets toxiques graves voire mortels
A/ Boletaceae	Champignons à tubes sous le chapeau			
Dénomination : Bolets				
<i>Leccinum aurantiacum</i>	<i>Leccinum albotipitatum</i> , <i>Leccinum rufum</i> , <i>Boletus auranthiacus</i> , <i>Boletus rufus</i>	Bolet orangé	À consommer jeune. Retirer le pied	
<i>Leccinum floccopus</i>	<i>Leccinum versipelle</i> , <i>Leccinum testaceoscabrum</i> ,	Bolet roux, Bolet changeant	À consommer jeune. Retirer le pied	

	<i>Boletus testaceoscabrum</i>			
<i>Leccinum quercinum</i>		Bolet orangé des chênes	À consommer jeune. Retirer le pied	
<i>Leccinum carpini</i>	<i>Leccinum pseudoscabrum</i>	Bolet rude des charmes	À consommer jeune. Retirer le pied	
<i>Leccinum scabrum</i>	<i>Leccinum leucophaeum</i>	Bolet rude	À consommer jeune. Retirer le pied	
<i>Leccinum variicolor</i>	<i>Leccinum oxydabile</i>	Bolet ramoneur	À consommer jeune. Retirer le pied	
<i>Leccinum duriusculum</i>		Bolet rude des Trembles	À consommer jeune. Retirer le pied	
<i>Boletus appendiculatus</i>		Bolet appendiculé, Cèpe appendiculé		
<i>Boletus mamorensis</i>		Cèpe de la Mâmora		
<i>Boletus luridus</i>		Bolet blafard	Champignon toxique cru. Incompatible avec l'alcool. (base de données mycologique mycodb et Gminder Andreas & Böhning Tanja, 2015)	Bolet radicaant (<i>Caloboletus radicans</i>)

Nom scientifique	Synonyme(s)	Nom(s) vernaculaire(s)	Remarques liées aux conditions de comestibilité	Risque de confusion avec des champignons à effets toxiques graves voire mortels
<i>Boletus erythropus</i>	<i>Boletus luridiformis</i>	Bolet à pied rouge, Pied rouge	Champignon toxique cru	Bolet satan (<i>Boletus satanas</i>) Bolet radicaant (<i>Caloboletus radicans</i>)
<i>Boletus queletii</i>		Bolet de Quelet		
<i>Boletus regius</i>		Bolet royal		
<i>Boletus pseudoregius</i>		Bolet faux royal		
<i>Xerocomus badius</i>	<i>Boletus badius</i>	Bolet bai, Cèpe bai, Cèpe des châtaigniers	Retirer le pied	
Dénomination : Cèpes				

<i>Boletus edulis</i>		Cèpe de Bordeaux, Bolet comestible		Bolet Satan (<i>Boletus satanas</i>)
<i>Boletus pinophilus</i>	<i>Boletus pinicola</i>	Bolet des sapins, Cèpe des pins, Bolet des pins		
<i>Boletus aereus</i>		Cèpe bronzé, Tête- denègre, Bolet bronzé, Bolet tête de nègre, Cèpe noir		
<i>Boletus aestivalis</i>	<i>Boletus reticulatus</i>	Cèpe d'été, Cèpe réticulé, Bolet réticulé		
B/ Russulaceae	Champignons à pied cassant			

Dénomination : Lactaire

<i>Lactarius picinus</i>		Lactaire couleur de poix, Lactaire enfumé	Acre cru	
<i>Lactarius deliciosus</i>		Lactaire délicieux, Catalan, Vache rouge, Barigoule, Orangé, Pignet		
<i>Lactarius sanguifluus</i>		Lactaire sanguin		
<i>Lactarius semisanguifluus</i>		Lactaire semi-sanguin		
<i>Lactarius vinosus</i>		Lactaire vineux		
<i>Lactarius volemus</i>		Vachotte, Vache, Vachette, Lactaire à lait abondant, Lactaire orangé		

Dénomination : Russule

<i>Russula cyanoxantha</i>		Russule charbonnière, Russule bleue et jaune, Charbonnier		Amanite phalloïde (<i>Amanita phalloides</i>)
----------------------------	--	-----------------------------------------------------------------	--	----------------------------------------------------

Nom scientifique	Synonyme(s)	Nom(s) vernaculaire(s)	Remarques liées aux conditions de comestibilité	Risque de confusion avec des champignons à effets toxiques graves voire mortels
<i>Russula vesca</i>		Russule vieux rose, Russule jambon, Russule comestible		
<i>Russula virescens</i>		Russule verdoyante, Palomet, Bise verte, Verdet		Amanite phalloïde (<i>Amanita phalloides</i>)
<i>Russula xerampelina</i>		Russule écrevisse, Russule feuille morte, Russule à pied rouge, Russule xérampéline		

<i>Russula mustelina</i>		Russule belette, Russule couleur de belette		
<i>Russula aurea</i>	<i>Russula aurata</i>	Russule dorée		
<i>Russula romellii</i>		Russule à lames fragiles		
<i>Russula integra</i>		Russule des épicéas, Russule entière		
C/ Agaricaceae	Champignons à lamelles sous chapeau			

Dénomination : Champignon de Paris

<i>Agaricus bisporus</i>		Champignon de Paris, Champignon de couche		
--------------------------	--	-------------------------------------------	--	--

Dénomination : Agaric

<i>Agaricus bitorquis</i>	<i>Psalliota edulis</i>	Psalliotte des trottoirs, Agaric des trottoirs		
<i>Agaricus campestris</i>	<i>Agaricus campester</i> , <i>Psalliota campestris</i>	Rosé-des-prés, Agaric champêtre, Boule de neige, Pratelle		Amanite phalloïde (<i>Amanita phalloides</i>), Amanites blanches toxiques
<i>Agaricus essettei</i>	<i>Psalliota abruptibulba</i>	Agaric bulbeux		Amanites blanches toxiques
<i>Agaricus silvicola</i>	<i>Psalliota flavescens</i>	Agaric sylvicole, Agaric des bois, Boule de neige des bois, Rosé des bois		Amanite phalloïde (<i>Amanita phalloides</i>), Amanites blanches toxiques
<i>Agaricus silvaticus</i>		Agaric sylvatique, Agaric des forêts		
<i>Agaricus arvensis</i>	<i>Psalliota arvensis</i>	Agaric des jachères, Boule de neige, Rosé	A consommer jeune	Amanite phalloïde (<i>Amanita phalloides</i>), Amanites blanches toxiques
<i>Agaricus osecanus</i>	<i>Agaricus nivescens</i>	Agaric boule-de-neige		Amanites blanches toxiques

Nom scientifique	Synonyme(s)	Nom(s) vernaculaire(s)	Remarques liées aux conditions de comestibilité	Risque de confusion avec des champignons à effets toxiques graves voire mortels
<i>Agaricus urinascens</i>	<i>Psalliota macrospora</i> , <i>Agaricus albertii</i> , <i>Agaricus macrosporus</i>	Agaric géant des prés, Agaric macrospore, Agaric à grandes spores	A consommer jeune	
<i>Agaricus macrocarpus</i>		Agaric géant des bois		

<i>Coprinus comatus</i>		Coprin chevelu, Chevelu, Goutte d'encre	A consommer jeune	Coprin noir d'encre (<i>Coprinus atramentarius</i>)
D/ <i>Leucocoprinoideae</i>	Champignons à lamelles sous le chapeau			
Dénomination : Lépiote/Coulemelle				
<i>Macrolepiota procera</i>	<i>Lepiota procera</i>	Coulemelle, Lépiote élevée, Baguette de tambour, Chevalier bagué, Parasol, SaintMichel, Grande lépiote	Retirer le pied	lépiotes (pied Petites mortelles <10 cm)
<i>Macrolepiota excoriata</i>	<i>Lepiota excoriata</i>	Lépiote excoriée, Petite coulemelle		lépiotes (pied Petites mortelles <10 cm)
<i>Chlorophyllum rhacodes</i>	<i>Macrolepiota rhacodes</i> , <i>Lepiota rhacodes</i>	Lépiote déguenillée	Champignon qui a tendance à accumuler les nitrates	lépiotes (pied Petites mortelles <10 cm)
<i>Macrolepiota mastoidea</i>	<i>Macrolepiota gracilentata</i> , <i>Macrolepiota konradii</i>	Lépiote mamelonnée		lépiotes (pied Petites mortelles <10 cm)
<i>Leucoagaricus leucothites</i>	<i>Lepiota naucina</i> , <i>Lepiota pudica</i> , <i>Lepiota subalba</i> ,	Lépiote pudique, Colombette		lépiotes (pied Petites mortelles <10 cm)
E/<i>Hygrophoraceae</i>	Champignons à lamelles sous le chapeau			
Dénomination : Hygrophore				
<i>Hygrophorus penaroides</i>	<i>Hygrophorus penarius</i>	Hygrophore de l'office, Hygrophore comestible		
<i>Hygrophorus russula</i>		Hygrophore russule, Vinassier		
<i>Hygrophorus nemoreus</i>		Hygrophore des bois		
<i>Hygrophorus latitabundus</i>	<i>Hygrophorus limacinus</i>	Hygrophore limace		
<i>Hygrophorus marzuolus</i>	<i>Limacium marzuolus</i>	Hygrophore de mars, Charbonnier de printemps		
Nom scientifique	Synonyme(s)	Nom(s) vernaculaire(s)	Remarques liées aux conditions de comestibilité	Risque de confusion avec des champignons à effets toxiques graves voire mortels

<i>Cuphophyllus pratensis</i>	<i>Hygrophorus pratensis</i> , <i>Camarophyllus pratensis</i>	Hygrophore des prés		
<i>Cuphophyllus niveus</i>	<i>Hygrocybe virginea</i> , <i>Hygrophorus niveus</i> , <i>Camarophyllus niveus</i>	Hygrophore blanc de neige, Hygrophore blanc		
<i>Hygrocybe punicea</i>	<i>Hygrophorus puniceus</i>	Hygrophore ponceau, Hygrophore rouge ponceau		
F/ Tricholomataceae	Champignons à lamelles sous le chapeau			
Dénomination : Tricholome				
<i>Tricholoma columbetta</i>		Tricholome colombette, Colombette, Tricholome blanche colombe		Amanite phalloïde (<i>Amanita phalloides</i>), Amanite vireuse (<i>Amanita virosa</i>), Amanite printanière (<i>Amanita verna</i>)
<i>Tricholoma portentosum</i>		Tricholome prétentieux, Prétentieux, Petit gris d'automne, Bise d'automne		Amanite phalloïc (<i>Amanita phalloides</i>), Tricholome de Josserand (<i>Tricholoma josserandii</i>)
<i>Lepista flaccida</i>	<i>Lepista inversa</i> (en fonction des arbres qui les dominent), <i>Clitocybe inversa</i>	Clitocybe inversé des feuillus, Clitocybe retourné, Clitocybe inversé		
<i>Lepista glaucocana</i>		Tricholome gris glauque, Lépiste blanchâtre		
<i>Lepista inversa</i>	<i>Clitocybe inversa</i>	Clitocybe inversé des conifères		
<i>Lepista irina</i>		Tricholome à odeur d'iris, Lépiste parfumé		
<i>Lepista nuda</i>	<i>Tricholoma nuda</i> , <i>Rhodopaxillus nudus</i>	Pied-bleu, Tricholome pied-bleu, Tricholome nu		
<i>Lepista sordida</i>	<i>Rhodopaxillus sordidus</i>	Lépiste sordide, Tricholome sordide		

Nom scientifique	Synonyme(s)	Nom(s) vernaculaire(s)	Remarques liées aux conditions de comestibilité	Risque de confusion avec des champignons à effets toxiques graves voire mortels
<i>Lepista personata</i>	<i>Lepista saeva</i> , <i>Rhodopaxillus saevus</i>	Pied-violet, Tricholome sordide		
<i>Lepista panaeolus</i>	<i>Lepista luscina</i>	Argouanne des près		
<i>Clitocybe gibba</i>	<i>Clitocybe infundibuliformis</i>	Clitocybe en entonnoir, Clitocybe ombonné	À consommer jeune	
<i>Clitocybe odora</i>	<i>Clitocybe viridis</i>	Clitocybe odorant, clitocybe anisé, à Clitocybe ode d'anis ur		
<i>Infundibulicybe geotropa</i>	<i>Clitocybe geotropa</i>	Clitocybe géotrope, Tête-de-moi e	À consommer jeune	
Dénomination : Tricholome gris				
<i>Tricholoma terreum</i>		Tricholome terreux, Petit-gris, Griset, Tricholome couleur de terre, Petit gris des sapins		Tricholome de Josserand (<i>Tricholoma josserandii</i>), Tricholome tigré (<i>Tricholoma pardinum</i>)
<i>Tricholoma cingulatum</i>		Tricholome à ceinture		Tricholome tigré (<i>Tricholoma pardinum</i>)
<i>Tricholoma sculpturatum</i>		Tricholome jaunissant, Tricholome sculpté		Tricholome tigré (<i>Tricholoma pardinum</i>)
<i>Tricholoma squarrulosum</i>		Tricholome squarruleux		Tricholome tigré (<i>Tricholoma pardinum</i>)
<i>Tricholoma atroscamosum</i>		Tricholome à squames noires		Tricholome tigré (<i>Tricholoma pardinum</i>)
<i>Tricholoma orirubens</i>		Tricholome à marge rouge		Tricholome tigré (<i>Tricholoma pardinum</i>)
G/ Pleurotaceae	Champignons à lames. Pied absent ou excentré			

Dénomination : Pleurote				
<i>Pleurotus pulmonarius</i>		Pleurote pulmonaire		
<i>Pleurotus cornucopiae</i>		Pleurote corne d'abondance, Pleurote blanc	À consommer jeune	

Nom scientifique	Synonyme(s)	Nom(s) vernaculaire(s)	Remarques liées aux conditions de comestibilité	Risque de confusion avec des champignons à effets toxiques graves voire mortels
<i>Pleurotus ostreatus</i>		Pleurote en huître, Pleurote en coquille, Oreillette	À consommer jeune. Éviter une surconsommation	
<i>Pleurotus eryngii</i>		Pleurote du Panicaut, Oreille de chardon, Argouane		
<i>Pleurotus citrinopileatus</i>		Pleurote jaune		
<i>Pleurotus salmoneostramineus</i>	<i>Pleurotus djamor</i> , <i>Pleurotus leptogrammus</i> , <i>Pleurotus eous</i> , <i>Pleurotus ostreatoroseus</i> , <i>Pleurotus incarnatus</i>	Pleurote saumon et paille, Pleurote couleur d'ibis crête		
H/ Hydnangiaceae	Champignons à lamelles sous le chapeau			

Dénomination : Laccaire				
<i>Laccaria amethystina</i>	<i>Clitocybe amethystina</i>	Laccaire améthyste, Agaric laqué, Clitocybe améthyste, Mousseron des bois		Inocybes toxiques, Mycène pure (<i>Mycena pura</i>)
<i>Laccaria bicolor</i>		Laccaire à deux couleurs, Laccaire bicolore		
<i>Laccaria laccata</i>		Laccaire laqué, Clitocybe laqué		Mycène pure (<i>Mycena pura</i>)
<i>Laccaria proxima</i>	<i>Laccaria moelleri</i> , <i>Laccaria laccata</i> var. <i>moelleri</i>	Laccaire de Moeller		
I/ Cantharellaceae				

Dénomination : Girolle/Chanterelle				

<i>Cantharellus cibarius</i>		Girolle, Jaunotte, Chanterelle commune, Chanterelle comestible		
<i>Cantharellus alborufescens</i>		Girolle blanche		
<i>Cantharellus amethysteus</i>		Girolle améthyste		
<i>Cantharellus ferruginascens</i>		Girolle ferrugineuse		
<i>Cantharellus pallens</i>	<i>Cantharellus subpruinosis</i>	Girolle pruineuse		

Nom scientifique	Synonyme(s)	Nom(s) vernaculaire(s)	Remarques liées aux conditions de comestibilité	Risque de confusion avec des champignons à effets toxiques graves voire mortels
<i>Cantharellus friesii</i>		Girolle abricot, Girolle de Fries		
<i>Craterellus cinereus</i>	<i>Cantharellus cinereus</i>	Girolle cendrée, Chanterelle cendrée		
<i>Craterellus sinuosus</i>	<i>Pseudocraterellus undulatus</i> , <i>Pseudocraterellus sinuosus</i> , <i>Cantharellus sinuosus</i>	Chanterelle sinueuse		
<i>Craterellus tubaeformis</i>	<i>Cantharellus tubaeformis</i>	Chanterelle en tube		
<i>Craterellus melanoxeros</i>		Chanterelle noircissante		
<i>Craterellus ianthinoxanthus</i>		Chanterelle jaune et violette		
<i>Craterellus lutescens</i>	<i>Cantharellus aurora</i>	Chanterelle jaune		
Dénomination : Trompette de la mort				
<i>Craterellus cornucopioides</i>	<i>Cantharellus cornucopioides</i>	Trompette de la mort, Craterelle corne d'abondance		
J/ Hydnaceae	Champignons à aiguillons sous le chapeau			
Dénomination : Pied de mouton				
<i>Hydnum repandum</i>		Pied de mouton, Hydne pied de mouton, barbe de chèvre, langue de chat	À consommer jeune	
<i>Hydnum rufescens</i>	<i>Sarcodon rufescens</i>	Pied de mouton roux, Hydne roussissant	À consommer jeune	
K/ Morchellaceae				

Dénomination : Morille				
<i>Morchella elata</i>	<i>Morchella costada</i> , <i>Morchella conica</i> , <i>Morchella deliciosa</i>	Morille conique	Champignon toxique cru	
<i>Morchella esculenta</i>	<i>Morchella rotunda</i> , <i>Morchella crassipes</i>	Morille blonde	Champignon toxique cru	Gyromitre (<i>Gyromitra esculenta</i>)
<i>Morchella semilibera</i>	<i>Mitrophora semilibera</i> , <i>Morchella hybrida</i> , <i>Mitrophora hybrida</i>	Morillon, Mitrophore hybride	Champignon toxique cru	
Dénomination : Verpe				

Nom scientifique	Synonyme(s)	Nom(s) vernaculaire(s)	Remarques liées aux conditions de comestibilité	Risque de confusion avec des champignons à effets toxiques graves voire mortels
<i>Verpa conica</i>	<i>Verpa digitaliformis</i>	Verpe, Verpe en forme de dé, Verpe en forme de doigt de gant, Verpe conique	Champignon toxique cru	
<i>Ptychoverpa bohemica</i>	<i>Verpa bohemica</i>	Verpe de Bohême	Champignon toxique cru	Gyromitre (<i>Gyromitra esculenta</i>)
L/ Amanitaceae¹				
<i>Amanita caesarea</i>		Amanite des Césars, Oronge		Amanite tue-mouches (<i>Amanita muscaria</i>)
<i>Amanita fulva</i>	<i>Amanitopsis vaginata</i> var. <i>fulva</i>	Amanite fauve	Champignon toxique cru	
<i>Amanita rubescens</i>		Amanite rougissante, Golmotte, Amanite rougeâtre, Oronge vineuse	Champignon toxique cru. Le pied est à rejeter	Amanite panthère (<i>Amanita pantherina</i>)
<i>Amanita vaginata</i>	<i>Amanitopsis vaginata</i>	Grisette, Amanite engainée, Amanite vaginée, Coucoumelle ²	Champignon toxique cru	Amanites blanches toxiques
<i>Limacella guttata</i>	<i>Limacella lenticularis</i> , <i>lepiota lenticularis</i>	Limacelle tachée, lépiote lenticulaire, Limacelle lenticulaire, Amanite lenticulaire		Amanites blanches toxiques
M/ Divers				

¹ Les amanites comestibles présentent un grand risque de confusion avec les amanites toxiques, champignons les plus responsables de syndromes d'intoxication (cf annexe 2).

² A noter qu'en termes de dénomination, un des noms vernaculaires du champignon *Amanita vaginata* correspondant à coucoumelle n'est pas à confondre avec le nom vernaculaire coulemelle correspondant au champignon *Macrolepiota procera*.

<i>Gomphidius glutinosus</i>		Gomphide glutineux, Agaric glutineux, Mufle de vache	Retirer la pellicule visqueuse	
<i>Suillus luteus</i>	<i>Boletus luteus</i>	Bolet jaune, Nonette voilée, Bolet annulaire, Cèpe jaune	Retirer la cuticule visqueuse	
<i>Gyroporus cyanescens</i>	<i>Boletus cyanescens</i>	Bolet indigotier, Bolet bleuissant		
<i>Flammulina velutipes</i>	<i>Collybia velutipes</i>	Collybie à pied velouté	Retirer la pellicule visqueuse	
<i>Marasmius oreades</i>		Marasme des Oréades, Faux-mousseron, Mousseron d'automne, Champignon des prés, Corriollette, Mousseron, Pied sec		Clitocybes blancs toxiques

Nom scientifique	Synonyme(s)	Nom(s) vernaculaire(s)	Remarques liées aux conditions de comestibilité	Risque de confusion avec des champignons à effets toxiques graves voire mortels
<i>Calocybe gambosa</i>	<i>Tricholoma georgii</i>	Tricholome de la Saint-Georges, Mousseron, Mousseron vrai, Mousseron de printemps		Inocybe de Patouillard (<i>Inocybe patouillardii</i>)
<i>Hypsizygus tessulatus</i>	<i>Pleurotus tessulatus</i> , <i>Hypsizygus marmoreus</i> , <i>Hypsizygus elongatipes</i>	Shimedji du hêtre		
<i>Volvariella gloiocephala</i>		Volvaire visqueuse, Volvaire remarquable		Amanite phalloïde (<i>Amanita phalloides</i>),
<i>Volvariella volvacea</i>	<i>Volvariella esculenta</i>	Volvaire Cultivé		
<i>Entoloma clypeatum</i>	<i>Rhodophyllus clypeatus</i>	Entolome en bouclier, mousseron des haies	Champignon toxique cru	Inocybe de Patouillard (<i>Inocybe patouillardii</i>)
<i>Entoloma aprile</i>		Entolome d'avril		Inocybe de Patouillard (<i>Inocybe patouillardii</i>)
<i>Clitopilus prunulus</i>		Meunier, Clitopile petite-prune, Clitopile petite prune, Farineux, Langue de carpe		Clitocybes blancs toxiques

<i>Kuehneromyces mutabilis</i>	<i>Pholiota mutabilis</i>	Pholiote changeante		Galère marginée (<i>Galerina marginata</i>) Galère d'automne (<i>Galerina autumnalis</i>) Hypholome en touffe (<i>Hypholoma fasciculare</i>)
<u><i>Agrocybe cylindracea</i></u>	<i>Agrocybe aegerita</i> , <i>Pholiota aegerita</i> ,	Pholiote du peuplier, Pivoulade, Agrocybe du peuplier, Albarelle		
<i>Rozites caperatus</i>	<i>Pholiota caperatus</i> , <i>Rozites caperata</i> , <i>Cortinarius caperatus</i>	Pholiote ridée, Rozite ridé, Pholiote aux chèvres	À consommer jeune	
<i>Cortinarius praestens</i>		Cortinaire remarquable, Cortinaire de Berkely		
<u><i>Stropharia rugosoannulata</i></u>		Strophaire à anneaux rugueux		
<i>Ramaria botrytis</i>		Clavaire chou-fleur, Gallinote, Pied de coq, Ramaire chou-fleur	À consommer jeune	

Nom scientifique	Synonyme(s)	Nom(s) vernaculaire(s)	Remarques liées aux conditions de comestibilité	Risque de confusion avec des champignons à effets toxiques graves voire mortels
<i>Sparassis crispa</i>		Clavaire crépue, Choufleur, Morille blanche, Sparassis crépu, Crête de coq, Morille des pins	À consommer jeune	
<i>Fistulina hepatica</i>		Langue de bœuf, Fistuline hépatique	À consommer jeune	
<i>Laetiporus sulphureus</i> ou <i>sulfureus</i>	<i>Polyporus sulfureus</i>	Polypore soufré, Polypore sulfurin	À consommer jeune	Polypore rutilant (<i>Hapalopilus nidulans</i>)
<i>Dendropolyporus umbellatus</i>	<i>Polyporus umbellatus</i> , <i>Grifola umbellatus</i> , <i>Grifola umbellata</i> , <i>Polypilus umbellatus</i>	Polypore en ombelle, Polypore en bouquet	À consommer jeune	
<i>Grifola frondosa</i>		Polypore en touffes, Poule de bois	À consommer jeune	
<u><i>Auricularia auriculajudae</i></u>	<i>Hirneola auriculajudae</i>	Oreille-de-Judas		
<u><i>Auricularia polytricha</i></u>		Champignon noir		
<i>Langermannia gigantea</i>	<i>Calvatia gigantea</i> , <i>Lycoperdon giganteum</i>	Vesse-de-loup géante, Tête de mort	À consommer jeune	

<i>Pseudohydnum gelatinosum</i>	<i>Tremellodon gelatinosum</i> , <i>Tremellodon gelatinosa</i>	Tremelle gélatineuse, Hydne gélatineux, Trémellodon gélatineux		
<i>Lyophyllum decastes</i>	<i>Lyophyllum aggregatum</i> , <i>Tricholoma aggregatum</i>	Lyophylle agrégé, tricholome en touffe		
<i>Hygrophoropsis aurantiaca</i>	<i>Clitocybe aurantiaca</i>	Fausse-girolle, Clitocybe orangé, Girolle des pins		
<i>Gomphus clavatus</i>	<i>Nevrophyllum clavatum</i>	Chanterelle violette, Chanterelle en massue		
<u><i>Lentinus edodes</i></u>	<i>Lentinula edodes</i>	Shii-take, Lentin du chêne, Lentin du faux châtaigner, Lentin comestible	Champignon toxique cru	
<i>Disciotis venosa</i>	<i>Peziza venosa</i>	Pézize veinée, Pezize à odeur de chlore		
<i>Aleuria aurantia</i>	<i>Peziza aurantia</i>	Pézize orangée		
<i>Tremiscus helvelloides</i>	<i>Guepinia helvelloides</i> , <i>Guepinia rufa</i>	Oreille de veau, Guépinie rousse, Guépinie en forme d'Helvelle, Tremelle helvelloïde		
Nom scientifique	Synonyme(s)	Nom(s) vernaculaire(s)	Remarques liées aux conditions de comestibilité	Risque de confusion avec des champignons à effets toxiques graves voire mortels
<i>Otidea onotica</i>		Oreille de lièvre, Oreille d'âne, Otidée oreille de lièvre		