

CLEF D'IDENTIFICATION DES CHANTERELLES DES GROUPES 1 et 2 : EN TOUFFE ET EN FORME D'ENTONNOIR PROFOND À MATURITÉ.

GROUPE 1
Fructifications en
touffes.



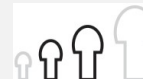
1.1
Polyzellus multiplex



1.2
Polyzellus atrolazulinus



2.1
Turbinellus floccosus



2.2
Turbinellus kauffmanii



2.3
Craterellus fallax



2.4
Craterellus caeruleofuscus



GROUPE 2
Fructifications en
forme d'entonnoir.

Version texte.

CLEF D'IDENTIFICATION DES CHANTERELLES DES GROUPES 1 et 2 : EN TOUFFE ET EN FORME D'ENTONNOIR PROFOND À MATURITÉ.

GROUPE 1 Fructifications en touffes.

Le polyzelle multiplex fructifie en automne sur des sols sableux en association avec des arbres résineux tels les épinettes, les sapins et les pins, plus rarement avec des arbres feuillus. Chapeau non zoné concentriquement, pourpre foncé à noir. Chair pourpre foncé à noir.

Le polyzelle bleu-noir fructifie dans le même habitat que le polyzelle multiplex et, lui aussi, en fin de saison. Sa coloration est d'un bleu luisant frappant en croissance; les vieux spécimens sont plus ternes et difficiles à distinguer du polyzelle multiplex. Le Polyzellus atrolazulinus peut cependant atteindre une taille beaucoup plus grande. Sa chair est bleu pourpré.









La chanterelle à flocons fructifie en été, parfois en début d'automne, dans les forêts où des arbres résineux sont présents. Elle n'a pas de véritable sosie et peut difficilement être confondue avec une autre espèce. Son goût est acidulé et l'acide narcopératique qu'elle contient peut causer des troubles gastriques pour certaines personnes.

Cette rare et grande chanterelle fructifie en association avec des arbres résineux en août et en septembre. Ses fructifications se tachent de pourpre rosâtre au froissement. Sa chair blanchâtre est immuable à la coupe ou au froissement. Comme la chanterelle à flocons, sa chair contient de l'acide narcopératique qui cause des troubles gastriques.

Cette petite chanterelle noirâtre est très appréciée des restaurateurs. Les cueillettes doivent se faire tôt; il ne sert à rien d'attendre car elles ne grandiront pas. On la cueille principalement en août et en début septembre dans les forêts feuillues ou mixtes et ce jusque dans la forêt boréale. Sa chair est noirâtre.

Celle rare chanterelle est une proche cousine de Craterellus fallax. Contrairement à celle-ci, sa surface fructifère est clairement ridée et ces rides sont interveinées. De plus, sa chair est de couleur grisâtre.

GROUPE 2 Fructifications en forme d'entonnoir.

1.1 Polyzellus multiplex	 
1.2 Polyzellus atrolazulinus	 
2.1 Turbinellus floccosus	 
2.2 Turbinellus kauffmanii	 
2.3 Craterellus fallax	 
2.4 Craterellus caeruleofuscus	