

Table des matières

• Avant propos	3
• Remerciements	5
• Le Limousin, une région favorable au développement des champignons	6-7
• Biologie des champignons	8-9
• Conseils pour la récolte	10-11
- aux ramasseurs	
- en vue de l'étude	
• Caractères permettant l'identification des champignons	12-17
• Clé de détermination simplifiée des principaux genres de champignons présentés	18-20
• Nomenclature	21
• Liste alphabétique des abréviations des noms d'auteurs	21
• Fiches descriptives :	
- les Bolets	23
- les Paxilles	37
- les Russules	41
- les Lactaires	51
- les Amanites	57
- les Lépiotes et les Cystodermes	65
- les Agarics	71
- les Coprins et les Panéoles	77
- les Plutées	81
- les Entolomes et les Clitopiles	85
- les Pleurotes	91
- les Hygrophores	95
- les Clitocybes et genres d'aspect voisin	99
- les Tricholomes et genres d'aspect voisin	107
- les Marasmes, les Collybies et les Mycènes	115
- les Cortinaires	125
- les Hebelomes, les Rozites et les Inocybes	135
- les Pholiotes, les Flammules et les Galères	141
- les Strophaires, les Hypholomes et les Lacrymaires	145
- les lignicoles à hyménium lisse ou poré	149
- les Clavaires, les Chanterelles, les Craterelles et les Hydnes	155
- les Phalles, les Clathres, les Sclérodermes, les Vesses de loup et les Geaster	161
- les Tremelles et les Calocères	167
- quelques Ascomycètes (Morilles, Helvelles, Gyromitres, Pezizes...)	171
• Toxicité et Comestibilité	177-179
• Les risques de confusion	180-185
• Bibliographie sommaire	187
• Lexique	188-189
• Liste alphabétique des espèces décrites	
- noms latins	190-191
- noms français	192-193
• Liste alphabétique des espèces citées ou succinctement décrites (noms latins)	194
• Crédits photographiques	194