

Mode d'emploi

Grâce à ses **fiches illustrées** faciles à consulter, ce mini dictionnaire vous permettra d'identifier à coup sûr les espèces comestibles, toxiques et dangereuses.

L'index visuel

Placé en tête d'ouvrage, un index visuel regroupe, sous forme de vignettes, les photographies des 200 champignons décrits dans les fiches dans l'ordre alphabétique des noms latins.

Classés ici, pour plus de commodité, de A à Z sous leur **nom commun français**, ils permettent une identification immédiate.

Comestible ou toxique ?

Pour chaque champignon, un système de repérage en couleur et un picto approprié indiquent clairement le niveau de comestibilité ou de toxicité.



excellent ou bon



à rejeter ou toxique



mortel

Mode d'emploi suite

Les dimensions

Celles-ci sont toutes données en centimètres par un ou plusieurs pictos selon le champignon.

• Champignons avec un chapeau et un pied



diamètre
du chapeau



hauteur
du chapeau



hauteur
du pied



largeur
du pied



hauteur
totale

• Formes particulières



hauteur
totale



diamètre
du chapeau



hauteur
du chapeau

La saison de récolte

Les bons mois pour la cueillette
sont signalés en **gras**.

SAISON			
J	F	M	A
M	J	J	A
S	O	N	D

protégé par le droit